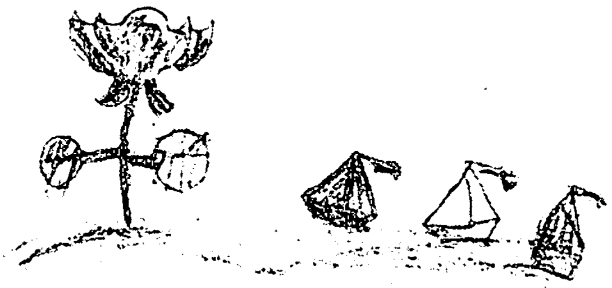
चकमक

अक्टूबर, 1996 | बाल विज्ञान पत्रिका | रु. 5.00

बन्टी, चौथी, बड़ौदा, गुजरात

मेघा वर्मा, पहली, बुदनी, सीहोर, म.प्र.



□ निलय सिंह, पाँच वर्ष, औबेदुल्लागंज, रायसेन, म. प्र.

चकमक

मासिक बाल विज्ञान पत्रिका

वर्ष-12 अंक-4 अक्टूबर, 1996

संपादक

विनोद रायना

सह-संपादक

राजेश उत्साही

कविता सुरेश

संपादन सहयोग

टुलटुल विश्वास

कला-सज्जा

जया विवेक

उत्पादन/वितरण

कमलसिंह, मनोज निगम

चकमक का चंदा

एक प्रति : पाँच रुपए

छमाही : पच्चीस रुपए

वार्षिक : पचास रुपए

डाक खर्च मुफ्त

चंदा, मनीआर्डर या बैंक ड्राफ्ट से एकलव्य के नाम पर भेजें।

कृपया चेक न भेजें।

कागज़ : यूनिसेफ़ के सौजन्य से।

पत्र/चंदा/रचना भेजने का पता

एकलव्य,

ई-1/25,

अरेरा कॉलोनी,

भोपाल-462016

(म. प्र.)

फोन : 563380

134 वें अंक में.....

विशेष

9 □ मैं, तुम्हारी जीभ

22 □ ज़ायका

कविताएँ

8 □ बरखा रानी

20 □ दो कविताएँ

कहानी

13 □ दादा का कुर्ता, दादा की पगड़ी

धारावाहिक

36 □ क़िस्सा-बुरातीनो का : 5

हर बार की तरह

2 □ मेरा पन्ना

30 □ खेल काग़ज़ का

32 □ हमारे वृक्ष -54 : लौंग

और यह भी

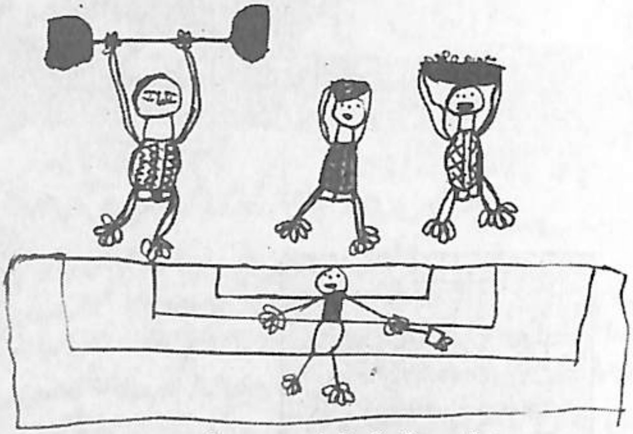
18 □ उगाओ मशरूम : खाओ मशरूम

33 □ चटपटे व्यंजन

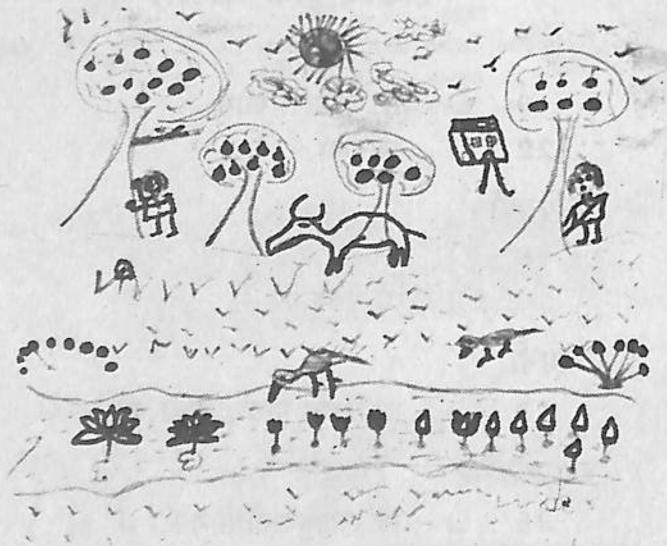
आवरण : तरह-तरह के मसाले। फोटो : द चिल्ड्रन्स ट्रेज़री ऑफ़ नॉलेज सीरीज़ की 'प्लांट्स' से साभार।

एकलव्य एक स्वैच्छिक संस्था है जो शिक्षा, जनविज्ञान एवं अन्य क्षेत्रों में कार्यरत है। चकमक, एकलव्य द्वारा प्रकाशित अव्यवसायिक पत्रिका है। चकमक का उद्देश्य बच्चों की स्वाभाविक अभिव्यक्ति, कल्पनाशीलता, कौशल और सोच को स्थानीय परिवेश में विकसित करना है।

रामावतार, सातवीं, चौकड़ी, होशंगाबाद, म. प्र.

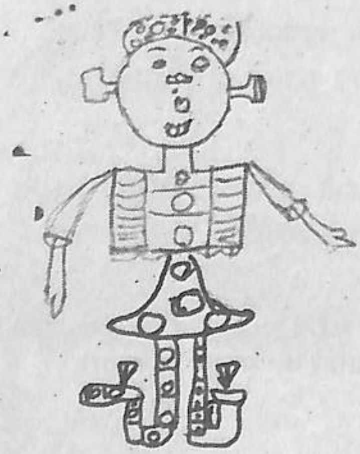


सुनीता राय, चौथी, पिपरिया, होशंगाबाद, म. प्र.

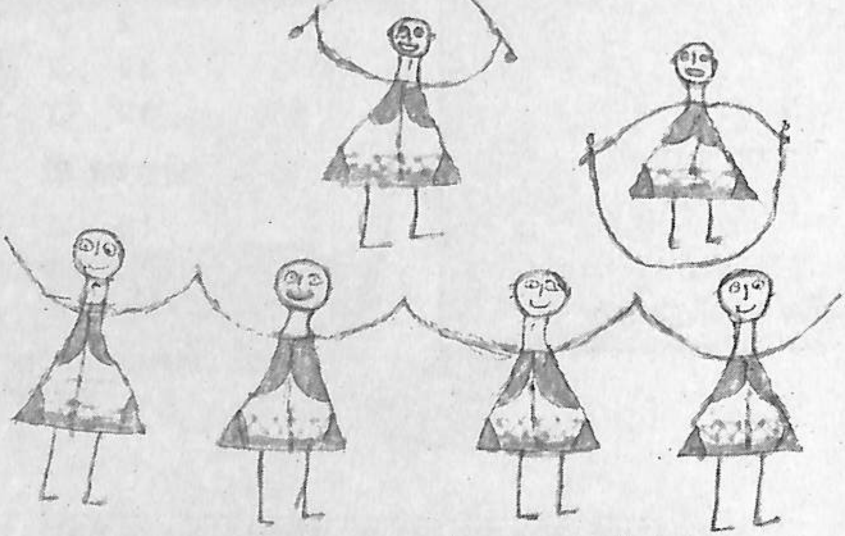


गुड़िया कुमारी, बारह वर्ष, चकछित्तु, पटना, बिहार

मनीषा जैन, अकोदिया, शाजापुर, म. प्र.

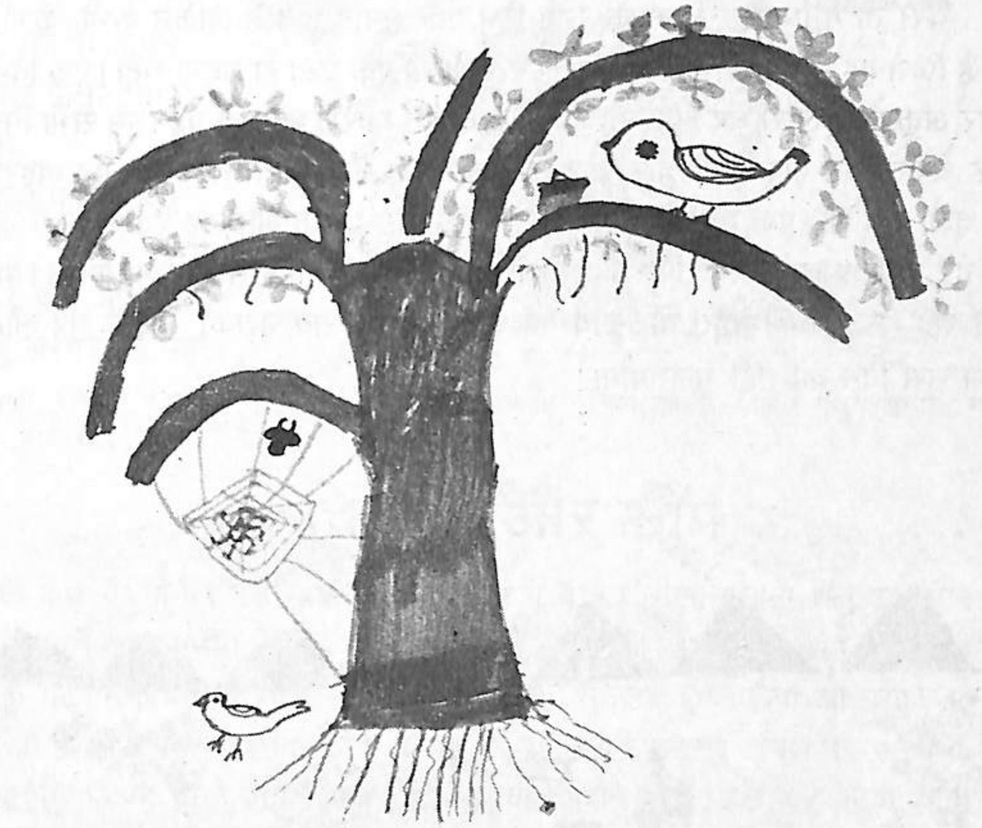


भवतोष अग्रवाल, दूसरी,
कानोड़, उदयपुर, राजस्थान



रमेश परमार, आठवीं, टीकोद, राजगढ़, म.प्र.

कोशिश का फल



मेरे घर के पास नीम का एक बहुत बड़ा पेड़ था। उस पर एक चिड़िया रहती थी। उसका नाम रीना था। रीना के एक छोटा सा बच्चा था, उसका नाम था चुनमुन। उसी पेड़ पर एक मकड़ी रहती थी। एक दिन रीना चिड़िया दाना लेने के लिए बाहर गई। चिड़िया को उड़ता देखकर चुनमुन का मन भी उड़ने का करने लगा। उसने उड़ने की कोशिश की। वह उड़ा लेकिन अभ्यास न होने की वजह से चुनमुन गिर पड़ा। चुनमुन बार–बार उड़ने की कोशिश करता लेकिन बार–बार गिर जाता । तभी उसने देखा कि उसके घोंसले के पास रहने वाली छोटी–सी मकड़ी बार–बार ऊपर चढ़ने की कोशिश कर रही है, और बार–बार गिर जाती है। चुन मुन बहुत देर तक देखता रहा। फिर उसने मकड़ी से पूछा,मकड़ी आंटी तुम बार–बार चढ़ती हो और बार–बार गिर जाती हो ऐसा क्यों करती हो।

वह जो ऊपर बड़ी सी मक्खी दिख रही है ना मैं उसे खाने के लिए जाल बुन रही हूँ। मकड़ी ने कहा। चुनमुन सोचने लगा इतनी छोटी सी मकड़ी इतनी बड़ी मक्खी को कैसे खा सकती है। चुनमुन यह तमाशा बड़े ध्यान से देखने लगा। जाल बुन गया। और मकड़ी ने मक्खी को खा लिया। इस तमाशे को देखकर चुनमुन सोचने लगा कि जब यह मकड़ी इतनी बड़ी मक्खी को खा सकती है तो कोशिश करने से मैं भी उड़ सकता हूँ। चुनमुन ने उड़ने की कोशिश की। एक दो बार वह गिरा लेकिन उसने हिम्मत नहीं हारी। आखिर वह उड़ने में सफल हो गया।

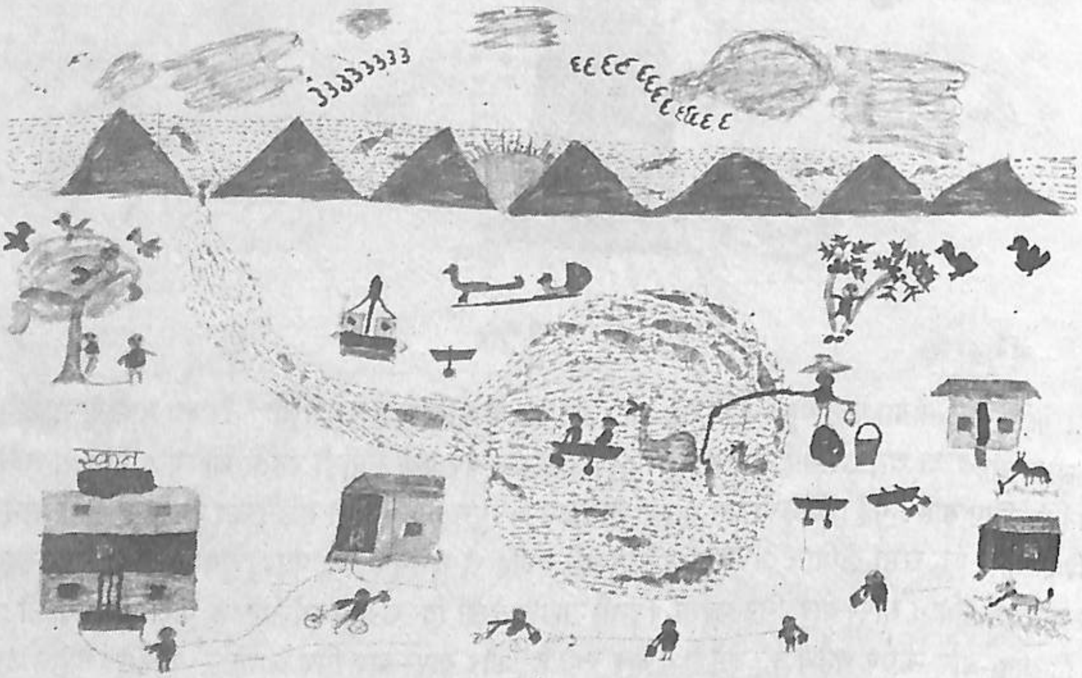
चित्र एवं कहानी ◻ ईप्सा यादव, चौथी, मथुरा, उ.प्र.

मेरा पन्ना

एक अविस्मरणीय दिन

वैसे तो मनुष्य के जीवन के सभी दिन एक समान होते हैं लेकिन कभी–कभी ऐसी घटना घट जाती है जिसे वह कभी भूल नहीं सकता। मेरे साथ भी एक ऐसी ही घटना घटी। एक दिन मैं, सचिन, अमित और अंकुर स्कूल से घर लौट रहे थे कि अचानक बारिश शुरू हो गई। हम सभी मित्र एक पंक्ति में चल रहे थे। लेकिन अंकुर को बार–बार मना करने के बाद भी सारी सड़क पर लहरा–लहराकर साइकिल चला रहा था। एक मोड़ पर उसका सन्तुलन बिगड़ गया और वह एक नाले में जा गिरा। हम सब थोड़ी देर के लिए घबरा गए। फिर हम सबने जैसे–तैसे उसे नाले से बाहर निकाला। वह बहुत ज़ोर ज़ोर से रो रहा था। उसको बहुत चोट लग गई थी। फिर हम सब उसको, उसके घर लौट गए। और मैं आज भी उस दिन को नहीं भुला पाया।

◘ अन्नू, भोपाल, म.प्र.



◘ मोहम्मद हनीफ रंगरेज़, सातवीं, कंजार्डा, मंदसौर, म. प्र.

मेहनत का फल खट्टा

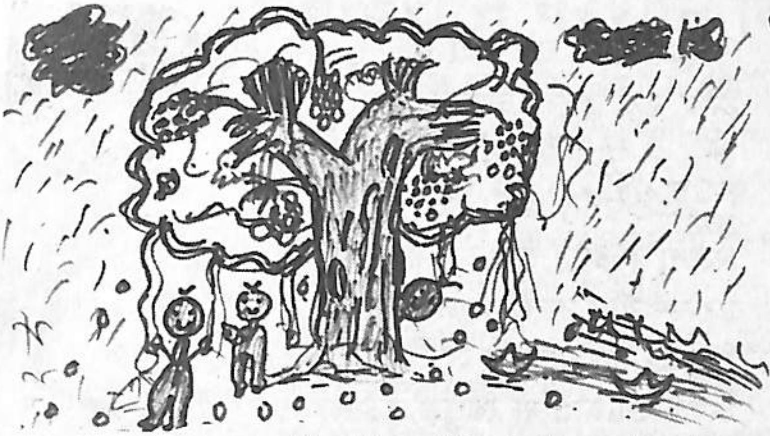
एक बार दो दोस्त आपस में बातें कर रहे थे। उनमें से एक दोस्त बोला– सदा मेहनत करो। मेहनत का फल मीठा होता है। तब दूसरा दोस्त बोला मैं सदा मेहनत करता हूँ। लेकिन फल हमेशा खट्टा मिलता है। पहला दोस्त बोला, वो कैसे। दूसरा बोला, वो ऐसे कि एक बार मैं इमली तोड़ने गया। खूब मेहनत करी मगर वह खट्टी निकली। और एक बार मैं केरी लेने गया। वहाँ भी मैंने खूब मेहनत करी बहुत केरी गिराई। वह भी खट्टी निकली।

◘ जगदीश कुमार, हिरणखेड़ा, होशंगा बाद, म. प्र.

बरगद का पेड़

बहुत बड़ा है बरगद का पेड़
जो है हमारे घर के सामने
जो चारों ओर फैला देता
सबको छाया
उसी के नीचे हम सब बच्चे
रोज खेलते
फिर सब घर चले जाते
बहुत बड़ा है बरगद का पेड़

◘ किरण कश्यप, रायगढ़, म.प्र.



◘ ज्योति सूलिया, चौथी, तिल्लौर बुजुर्ग, इन्दौर, म. प्र.

चिड़िया और साँप

हमारे घर के पीछे मुनगा का पेड़ था। उसमें बरसात में बया घोसला बनाती थी। एक दिन क्या हुआ कि एक साँप चढ़ने लगा मुनगा के पेड़ पर। घोसला में से अण्डा खाने। सब बया चीं–चीं करने लगीं। गौरैया भी आ गई। मैना आकर चिऊँ–चिऊँ करने लगी। सुनकर एक कौवा आ गया। तब तक साँप एक अण्डा खा गया। कौवा के काँव–काँव से डरकर साँप नीचे उतरने लगा। पर कौवा के उड़ जाने के बाद साँप फिर ऊपर चढ़ने लगा। फिर सब चिड़िया चिल्लाने लगीं। इस बार कौवा आया और चोंच से मारकर साँप को भगा दिया।

दार भात चुर गे
मोर किस्सा पुर गे

◘ अनुपम सिसौदिया, पहली, अकलतरा, बिलासपुर, म. प्र.

पुस्तक

पुस्तक कहाँ अकेली है।
पुस्तक मेरी सहेली है।
पुस्तक में है ज्ञान भरा।
जीवन और विज्ञान भरा।
कहता कौन पहेली है।
पुस्तक कहाँ अकेली है।
पुस्तक मेरी सहेली है।
इसको जो भी पढ़ता है।
वो ही आगे बढ़ता है।
हरदम नई नवेली है।
पुस्तक कहाँ अकेली है।
पुस्तक मेरी सहेली है।
रंग बिरंगे चित्र भरे।
भाँति भाँति के मित्र भरे।
कुटिया में भी हवेली है।
पुस्तक कहाँ अकेली है।
पुस्तक मेरी सहेली है।

◘ बसन्त तिवारी, भोपाल, म.प्र.

चिड़िया चुप क्यों

चिड़िया रानी चुप क्यों है
काँप रही इतना क्यों है
छोटे से पौधे पे बैठी
जिसकी पत्ती, डाली टूटी
लगता है कोई शिकारी का डर
जिसने दाने डाले, जाल फैलाकर
जिससे चिड़िया डर गई
अपने साथियों से बिछुड़ गई

◘ सावन रेखा शाह, सोलह वर्ष, गुदमा, बस्तर, म. प्र.

◘ सुधा, कानपुर, उ. प्र.

मेरा टामी

मेरा टामी बड़ा निराला, बेहद प्यार जताता है,
पूँछ हिलाता और चाटता, संग में दौड़ लगाता है
पूरी रात जागता रहता, जमकर गश्त लगाता है
कोई अजनबी आ जाता, तो भीतर न घुस पाता है
डाँटडपट भी खूब मचाता, गुमसुम तब हो जाता है
प्यार करो तो दौड़ आता, पल को दूर न जाता है
रिश्ता अपना सही निभाता, इसलिए हमको भाता है

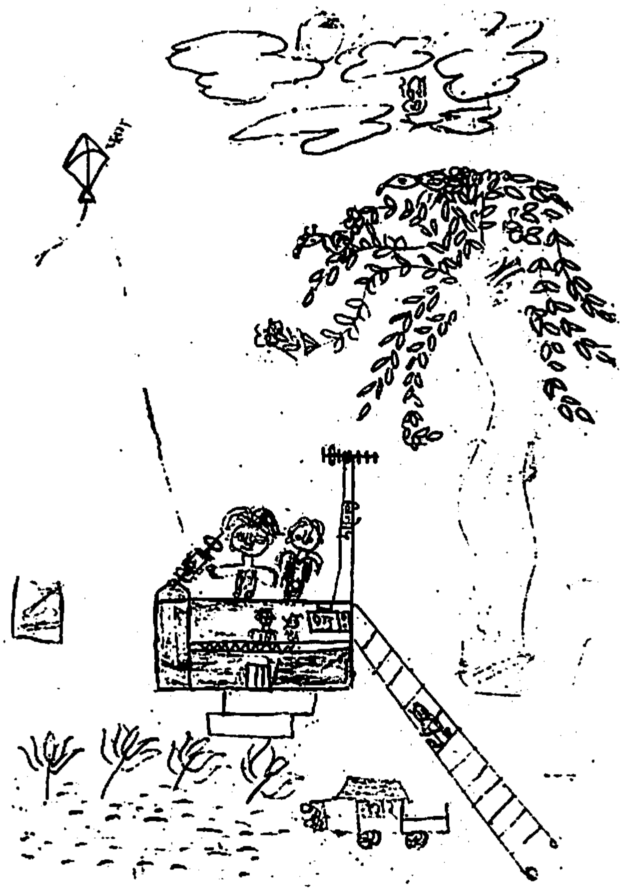
◘ नीलम बेनीवाल, रघुनाथपुरा, झुन्झुनू, राजस्थान

◘ मनोज माँझी, चौथी, मण्डीदीप, भोपाल, म. प्र.

डाकिया

शहर शहर और गाँव गाँव में
द्वार द्वार वह जाता है।
वर्षा सरदी या हो गरमी
खाकी वर्दी में आता है।
कभी नहीं रुकता वह घर में
नहीं भूलता करना काम
मनीआर्डर, चिट्ठी और तार
पहुँचाता है सही मुकाम
वह कहलाता है डाकिया
सबसे मिलता रहता है
ले लो अपनी चिट्ठी भइया
हँस हँस कहता फिरता है

◘ सतीश गुप्ता, सोलह वर्ष, बेलबहरा, सरगुजा, म. प्र.



□ विनोद कुमार गौर, नवमीं, हिरनखेड़ा, होशंगाबाद, म. प्र.

चकमक क्लब

जब हम स्कूल जाते हैं
गुरु जी हमें चुपचाप बिठाते हैं
जब गुरु जी डण्डा उठाते हैं
तो हम बहुत घबराते हैं
जब हम चकमक क्लब जाते हैं
वे अपने साथ बिठाते हैं
ओरीगेमी सिखाते हैं
माथापच्ची करवाते हैं
विज्ञान के प्रयोग बताते हैं
नए नए खेल सिखाते हैं
हम चकमक क्लब जाते हैं

□ सुनील मालाकार, सतवास, देवास. म. प्र.

बन्दरों ने परेशान किया

पिछले साल गर्मी की छुट्टियों में अपनी बड़ी माँ (ताई जी) के यहाँ गई थी। वहाँ मेरी दीदी की लड़की भी आई थी। एक दिन घर के सभी बड़े उज्जैन चले गए। हमारे साथ मौसी थी। मौसी ने कहा, "मैं सामने दीदी के यहाँ जा रही हूँ। तुम मस्ती मत करना।"

उन्होंने दीदी के दोनों बच्चों को भी हमारे घर भेज दिया। हमने छत पर खेलने का सोचकर नीचे का दरवाज़ा बन्द करके तीसरी मंज़िल पर चले गए। वहाँ पड़ोस की छत पर छः–सात बन्दर आ गए। हमारी लाल बॉल देखकर वे हमारी छत पर आ गए। हम छत पर एक कोने में जाकर खड़े हो गए और ज़ोर से चिल्लाने लगे। हम सबको रोना आने लगा। जब हम चिल्लाते तो बन्दर दूर भागते थे, नहीं तो हमारे पास आते थे। हमारे पड़ोस वाले अंकलजी ने मौसी को बताया। सब नीचे ओटले पर खड़े हो गए। ऊपर नहीं आ सकते थे। दरवाज़ा बन्द था। तभी मैं तीनों बच्चों को लेकर नीचे भागी। सीधे ओटले पर जाकर रुके। सब ज़ोर–ज़ोर से रोने लगे। सबने हमको बहुत डाँटा, रात में बड़ी माँ, बाबूजी घर में सभी बड़ों ने बहुत डाँटा। तब से निश्चय किया कि बड़ों से पूछे बिना कभी छत पर नहीं जाएँगे।

□ रचना जोशी, देवास, म.प्र.

पहेलियाँ

मारो तो डण्डा, खाओ तो मिठाई
यह बात हमें माँ ने बताई।

आग जले टपकाती पानी
कहलाती वह रात की रानी।

□ भावना कुमारी सोनी, पाँचवी, छीपानेर, सीहोर, म. प्र.

बरखा रानी

नदिया-पोखर
उतरा पानी
नौ-दो ग्यारह
बरखा रानी!

बीत गया है
सावन-भादो;
अब न कहीं है
कीचड़-कादो।
आई है ऋतु
शरद सुहानी।
नौ-दो ग्यारह
बरखा रानी!

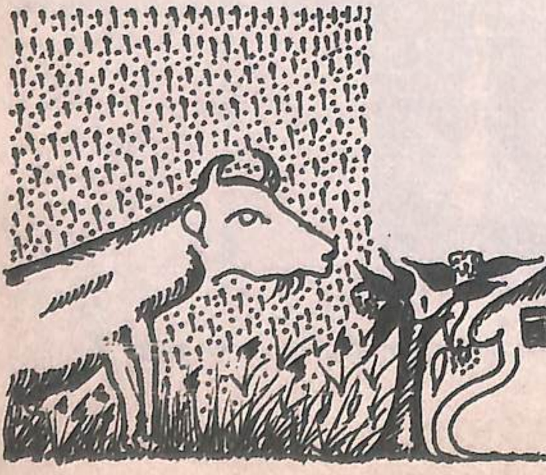
खा-खाकर
बूँदों के थप्पड़;
पस्त हुए थे
छानी-छप्पर।
ख़त्म हुई वह
कारस्तानी।
नौ-दो ग्यारह
बरखा रानी!

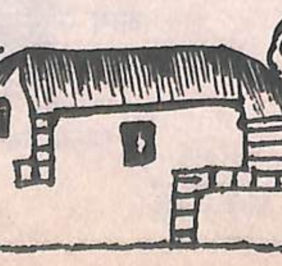
माल-मवेशी
लौट गए घर;
अब न बाढ़
पानी का है डर।
लहराती हैं
फसलें धानी।
नौ-दो ग्यारह
बरखा रानी!

लगें मनोरम
पर्वत-घाटी;
बहे न अब
आँगन की माटी।
लीप-पोत घर
बैठी नानी।

नौ-दो ग्यारह
बरखा रानी!

❑ राजनारायण चौधरी
चित्र : हृताराम अधिकारी





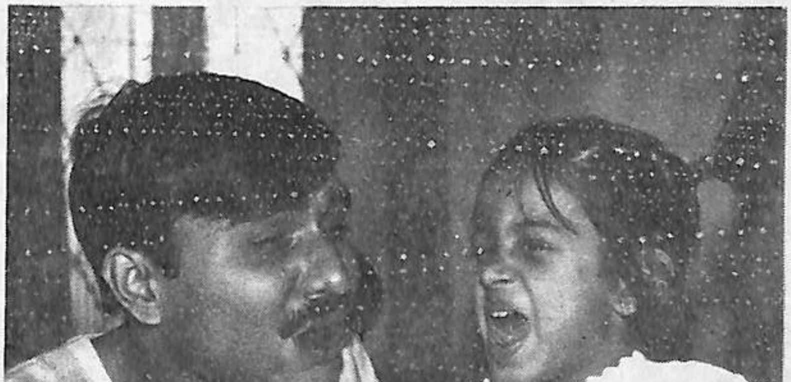
मैं, तुम्हारी जीभ

कभी-कभी तुम अपने दोस्तों को मुझे दिखाकर ख़ुश होते हो कि तुमने उन्हें चिढ़ाया! मैं तुम्हारी जीभ जो हूँ। कभी-कभी तुम शीशे के आगे खड़े होकर मुँह फाड़कर मुझे घूर-घूरकर भी देखते हो। जाने क्या ढूँढते हो तुम मुझमें। हाँ, इतना मालूम है मुझे, कि जब भी कोई नई अनजान बात तुम्हें मुझमें नज़र आती है, तुम उसे ग़लत समझ लेते हो! पर बहुत परेशान नहीं होते हो तुम मेरे लिए। मुझमें तुम्हारी रुचि बस इतनी ही है। मैं छोटी-सी अदना-सी जो ठहरी। कुल चार इंच (10 से.मी.) के क़रीब लम्बी और लगभग पचास ग्राम वज़न की। वैसे मैं ज़्यादातर समय तुम्हारे मुँह में क़ैद, तुम्हारी आँखों से ओझल रहती हूँ।

मुझे कई बार लगता है कि मुझे अपने हिस्से की जायज़ ख्याति नहीं मिली है। लोगों को कहते सुनती हूँ कि पाँचों इन्द्रियों में स्वादेन्द्रिय यानी जीभ सबसे कमज़ोर है - तो बहुत बुरा लगता है। पर तुम ही बताओ कि तुम्हारे पास जीभ होती ही नहीं तो क्या चल जाता तुम्हारा गुज़ारा? अच्छा ज़रा मुझे बाहर निकालकर दोनों जबड़ों के बीच दबाकर कुछ कहने की कोशिश तो करो। तुम्हें ख़ुद को समझ नहीं आया होगा कि क्या कहा तुमने!

यह सही है कि कुदरत में कई ऐसे जीव हैं जिनकी जीभें मुझसे कहीं ज़्यादा कमाल की हैं। मेंढक की जीभ को ही लो। कैसे तीर की तरह उड़कर कीड़े-मकोड़े झपट लाती है उसके लिए। या फिर साँप की जीभ जो अन्धेरी कन्दराओं में रास्ता महसूस करती आगे-आगे चलती है। मैं इन जैसी न सही पर मेरे हिस्से भी बहुत-से काम हैं। जैसे खाने की चीज़ों को लार से नरम करना, मुँह के अन्दर खाने को इधर-उधर करते रहना ताकि दाँत इन्हें चबाकर पेट में भेजने लायक बना दें। मैं मुँह की सफ़ाई कर्मचारी भी तो हूँ। मेरी पूरी कोशिश रहती है कि अपने आस-पास की जगह को, माहौल को साफ़-सुथरा रखूँ। मैं भावनाएँ व्यक्त करने के काम भी आती हूँ, भावुक जो हूँ। तभी तो तुम नाराज़ होने या खीझ जाने पर मुझे दिखाते फिरते हो।

मेरा एक बहुत ही ज़रूरी और मुश्किल काम है खाने को निगलने में मदद करना। इसके लिए मेरा अगला हिस्सा मुँह के तालू वाले हिस्से को ज़ोर से दबाता है। फिर मेरा पिछला हिस्सा ऊपर को उठ जाता है। इससे खाना उचककर गले की नली में चला जाता है। यूँ सुनने में तो यह बहुत आसान मालूम होता है पर यह पूरा काम बहुत सारे



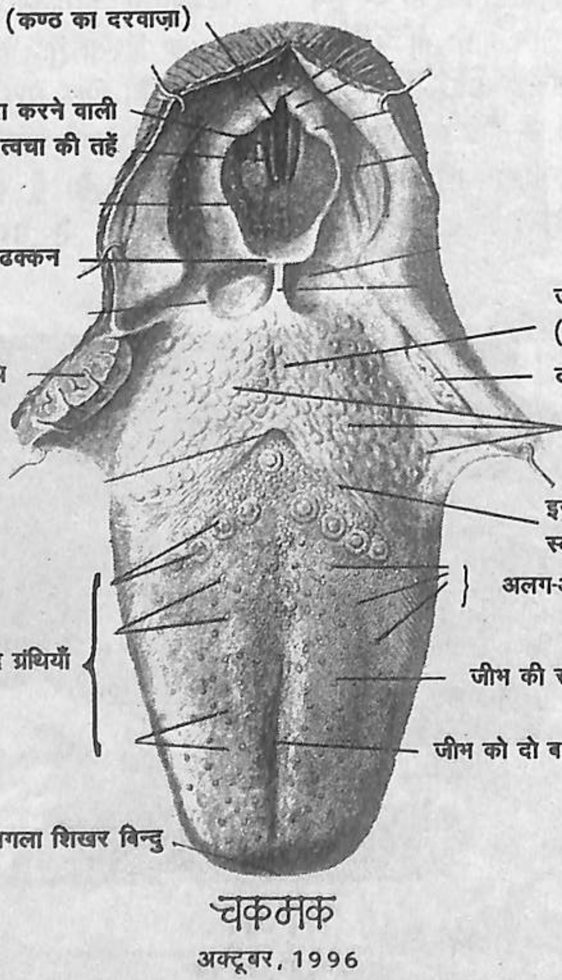
छाया : बुलबुल

कलाकारों की एक साथ जुगलबन्दी में अलग-अलग साज़ बजाने जैसा ही जटिल है। यह काम मुख्य रूप से मेरे में समाई नसों और माँसपेशियों की जुगलबन्दी से होता है।

शायद थोड़ी देर पहले तुम्हें बताया था न, कि बोलना भी मेरे बिना सम्भव नहीं हो पाता है। पर यह बोलने में मदद वाला काम मुझे बहुत मेहनत से सीखना पड़ा था। तुम जब नन्हें-से थे तो तुमने लगभग डेढ़-दो साल तक अलग-अलग तरह की आवाज़ों से प्रयोग किया है। तब जाकर तुम कोई एक वाक्य बोल पाए थे। पर शुरू के तुम्हारे शब्द और वाक्य बहुत ही सीधे-सरल थे। अब तो तुम्हारी भावनाओं-विचारों-अनुभवों को व्यक्त करने में मुझे अच्छी-खासी मेहनत और करतब करने पड़ते हैं। मुझे जिमनास्टों की तरह अपने-आप को ढेर सारे मुश्किल-मुश्किल आकारों में मोड़ना-ढालना पड़ता है। देखना चाहोगे कैसे। मेरी ओर ध्यान लगाकर ज़रा आसान-सा कोई वाक्य बोलो। और महसूस करो मेरा कमाल।

या फिर यह सोचो कि मैं कैसे लगातार एक बड़े दुश्मन के इतने क़रीब रहती आ रही हूँ। तुम्हारी ये बत्तीसी (तुम्हारे शायद पूरे बत्तीस हैं भी नहीं) मेरे लिए जानलेवा दुश्मन ही तो हैं। 'जानलेवा' शब्द ज़रा ज़्यादती हो गई पर वाक़ई ये मुझे काफ़ी नुकसान पहुँचा सकते हैं। पर मैं इन्हें चकमा देने में भी माहिर हूँ। तभी तो कभी-कभार ही फँसती हूँ इनकी चंगुल में।

चलो तुम्हें ज़रा मैं अपनी बनावट के बारे में भी बतला दूँ। ऊपर से तुम्हें मेरा जो हिस्सा दिखता है वह थूक या लार बहाने वाली एक झिल्ली है। इसके अन्दर ढेर सारी माँसपेशियों और नसों का जमघट होता है। ऊपरी सतह पर मेरी झिल्ली में बहुत सारे छोटे-छोटे अंग जड़े होते हैं - जैसे नग जड़े हों। इन्हें 'पैपिले' कहा जाता है। इनमें से कुछ ही स्वाद चखने का काम करते हैं। दरअसल यह काम करती हैं स्वाद की कोशिकाएँ। ज़रा शीशे के सामने खड़े होकर मेरी निचली सतह देखने की कोशिश करो। क्या तुम्हें एक पतला-सा डोर-सा तन्तु दिखाई



चित्र : एटलस ऑफ ह्यूमन एनॉटामी से साभार

पड़ा, मेरे बीचोंबीच। कुछ लोगों में यह तन्तु बहुत छोटा होता है जिससे मैं सामान्य रूप से हिलडुल भी नहीं पाती हूँ। ऐसे में मेरी बोलती बन्द हो जाती है। और ऐसे लोगों की ज़ुबान/बोली समझना बहुत मुश्किल होता है। पर आजकल तो ऑपरेशन के ज़रिए ऐसी स्थिति को सुधारा भी जा सकता है।

अगर कभी तुम्हें सूक्ष्मदर्शी के ज़रिए मेरी स्वाद की ग्रंथियों (tastebuds) को देखने का मौक़ा मिले तो मुझे पक्का यकीन है कि तुम हैरान रह जाओगे। ये ग्रंथियाँ बहुत ही सूक्ष्म गुलाब की कलियों-सी दिखती हैं। ये मेरी ऊपरी और निचली - दोनों सतहों पर होती हैं। एक समय में वैज्ञानिक यह समझते थे कि उन्होंने स्वाद ग्रंथियों की पूरी-पूरी जानकारी हासिल कर ली है। जानकारी यह कि मेरे अगले सिरे से मैं नमकीन स्वाद को महसूस करती हूँ, बीच के हिस्से से मीठापन, अन्दर की तरफ से कड़वाहट और दोनों दाईं-बाईं ओर से खट्टापन। पर हक़ीक़त यह है कि ये चार तो सिर्फ़ मूलभूत स्वाद हैं। जिस तरह से तीन प्राथमिक रंग - नीला, लाल और पीला आपस में मिलकर सैकड़ों-हज़ारों रंग के शेड बनाते हैं। उसी प्रकार इन चार मूल स्वादों के

छाया : एच. के. बिस्वास

मेल-जोल से हज़ारों स्वादों का एहसास होता है तुम्हें। और ये स्वाद ग्रंथियाँ सिर्फ़ मुझमें ही नहीं होतीं। ये मुँह में गले की ओर जो छेद हैं, जिससे खाना अन्दर जाता है - उसके चारों ओर भी फैली होती हैं।

मेरे अलावा खट्टापन और कड़वाहट महसूस करने वाली स्वाद ग्रंथियाँ मुँह के तालू में उस जगह भी होती हैं जहाँ तालू का बाहरी सख़्त हिस्सा अन्दर के नर्म हिस्से से जुड़ता है। अगर तुम किसी ऐसे व्यक्ति को जानते हो जिसकी पूरी की पूरी बत्तीसी ही नकली हो तो उससे पूछना। वह तुम्हें बताएगा कि कैसे नकली दाँत बनवाने के साथ ही उन्हें खाने में स्वाद आना कम हो गया है। यह इसलिए की नकली दाँत का ऊपरी हिस्सा हमारे पूरे तालू को और उसमें बसी स्वाद ग्रंथियों को ढक लेता है। ऐसे लोगों को चाय-कॉफी की हल्की-सी कड़वाहट, नींबू की खटास का तीखापन आदि महसूस नहीं हो पाती। इसी तरह नमकीन और मीठे स्वाद की कुछेक ग्रंथियाँ गले के ऊपरी हिस्से और मुँह के बाक़ी भागों में बिखरी रहती हैं।

शायद तुम पूछ बैठो कि ये स्वाद ग्रंथियाँ स्वाद का पता कैसे लगाती हैं? उसी पर तो आ रही थी मैं। किसी भी खाने की चीज़ का स्वाद लेना हो तो सबसे पहले ज़रूरी होता है उसका तरलीकरण करना यानी पतला बनाना। मुझमें से जो लार निकलती है वह और दाँत मिलकर यह काम करते हैं। मैं इस प्रक्रिया में खाई हुई चीज़ को मुँह के अन्दर घुमाने का काम भी करती हूँ। इस प्रक्रिया के बिना तो मलाई-बर्फ़ का भी स्वाद नहीं लिया जा सकता! जब खाई हुई चीज़ नर्म मुलायम हो जाती है तो मुँह के अन्दर घूमती हुई वह स्वाद ग्रंथियों से क्षण भर के लिए सम्पर्क में आती है। सम्बंधित स्वाद ग्रंथियों के सम्पर्क में आने से एक सूक्ष्म विद्युत-रासायनिक धारा पैदा होती है। यानी खाने और स्वाद ग्रंथियों के सम्पर्क में आने से हुई रासायनिक क्रिया के कारण पैदा होने वाली हल्की विद्युत धारा। यह धारा कुछ नसों के ज़रिए मस्तिष्क के स्वाद केन्द्र तक पहुँचाई जाती है। मस्तिष्क के इस केन्द्र में अलग-अलग स्वाद ग्रंथियों से आए

विद्युत सन्देशों को मिलाया जाता है और मस्तिष्क अपना फ़ैसला सुनाता है - "मलाई बर्फ़ लज़ीज़ है। और खा लो!"

एक लम्बे समय से लोग यह मानते चले आ रहे थे कि किसी भी एक खाने की चीज़ का स्वाद सबको एक-सा ही महसूस होता है। जबकि इस बात में लोगों को कोई बड़ा शक नहीं था कि सुनने और देखने की क्षमताएँ सबकी अलग-अलग होती हैं। पर अब धीरे-धीरे यह कोहरा भी छँट रहा है। लोग यह समझने लगे हैं कि अलग-अलग लोगों में स्वाद की बहुत विविध संवेदनशीलता पाई जाती है। इसलिए अगर तुम्हारी बहन को करेले की कड़वाहट बहुत पसन्द हो और तुम्हें नहीं, तो यह तुम्हारी ग़लती नहीं। तुम्हारी बहन की जीभ और मुझमें यही तो फर्क़ है! और हाँ, अगली बार तुम्हारी बहन श्रीखण्ड खाकर मज़े ले और तुम उसका मुँह देखते रह जाओ, क्योंकि 'मुझे' वह पसन्द नहीं, तो उससे लड़ना मत!!

वैसे तो स्वाद की काफ़ी सारी अनुभूतियाँ तुम्हें विरासत में मिलती हैं - अपने बड़े-बुज़ुर्गों से। लेकिन हम ज़ुबानें इतनी अड़ियल नहीं होतीं। धीरे-धीरे कई नए स्वादों का मज़ा लेना भी हम सीख ही लेती हैं। तुमने भी तो अब कई ऐसी चीज़ें खाना शुरू कर दिया है जिनके नाम पर तुम बचपन में नाक-भौं सिकोड़कर बैठ जाते थे - जैसे पालक या लौकी की सब्ज़ी। अक्सर बचपन में बच्चे मिर्च वग़ैरह भी नहीं खाते हैं पर धीरे-धीरे बड़े होते-होते उनकी जीभ इसकी आदी हो जाती है। और बाक़ी स्वादेन्द्रियों की तुलना में मैं तुम्हारा साथ भी देर तक देती रहूँगी। तुम्हारे साथ-साथ तुम्हारी आँखें, कान और नाक भले ही चलसिया या सठिया जाएँ, मैं काफ़ी उम्र तक चौकस रहती हूँ।

शुरू में मैंने कहा था न, कि तुम जब कभी आइने में मुझे घूर-घूरकर देखते हो तो अक्सर मुझे ग़लत समझ लेते हो। क्योंकि जब तुम्हें तुम्हारी नज़र में मैं गन्दी-सी, कुछ लिपी-पुती-सी नज़र आती हूँ तो तुम वह वक़्त याद करते हो जब अम्मी ने यूँ ही जीभ देखकर कहा था कि, "क्यों रे, तेरा पेट साफ़ नहीं हुआ क्या?" और तुम झट तय कर लेते हो कि तुम्हारा पेट साफ़ नहीं। पर मैं तुम्हें हक़ीक़त बताती हूँ। कई ऐसे लोगों की जीभ बिल्कुल साफ़-सुथरी रहती हैं जिनका पेट हमेशा किसी-न-किसी बीमारी से परेशान रहता है। और कई ऐसे भी होते हैं जिनका पेट तो चुस्त-तन्दुरुस्त रहता है पर जीभ लिपी हुई। मुझ पर लगा यह लेप दरअसल भोजन के बारीक कणों और पुरानी मरी हुई कोशिकाओं से बना होता है। इन पर सूक्ष्म जीवाणु भी पलते रहते हैं। तुम चाहो तो पल भर में मन्जन वाले ब्रश, जीभी या उँगली से भी रगड़कर मुझे साफ़-सुथरा बना सकते हो। यह लेप उन लोगों की जीभों पर ज़्यादा दिखाई पड़ता है जो मुँह से साँस लेने के आदी होते हैं।

बहरहाल, कई बीमारियों के सही लक्षण पकड़ने के लिए भी मेरी मदद यदा-कदा ली जाती है। जैसे अनीमिया या टायफाइड, वग़ैरह। पर मुझे दो तरह की बीमारी हो जाती है। पहली के कारण मेरी स्वाद की पहचान गड़बड़ा जाती है। शक्कर से, जो अब तक बहुत मीठी लगती थी, चिढ़ होती है; गुड़पट्टी खट्टी लगती है और नींबू नमकीन! यह गड़बड़ी शरीर में जस्ते की कमी के कारण उत्पन्न होती है। यह कमी भोजन में जस्ते की मात्रा काफ़ी न होने से या फिर आँतों द्वारा जस्ते को पूरा-पूरा सोख न पाने से हो जाती है। इसका इलाज मामूली-सा है। जस्ते वाली चीज़ें अधिक मात्रा में खाओ और अपनी जीभ का स्वाद वापस पाओ।

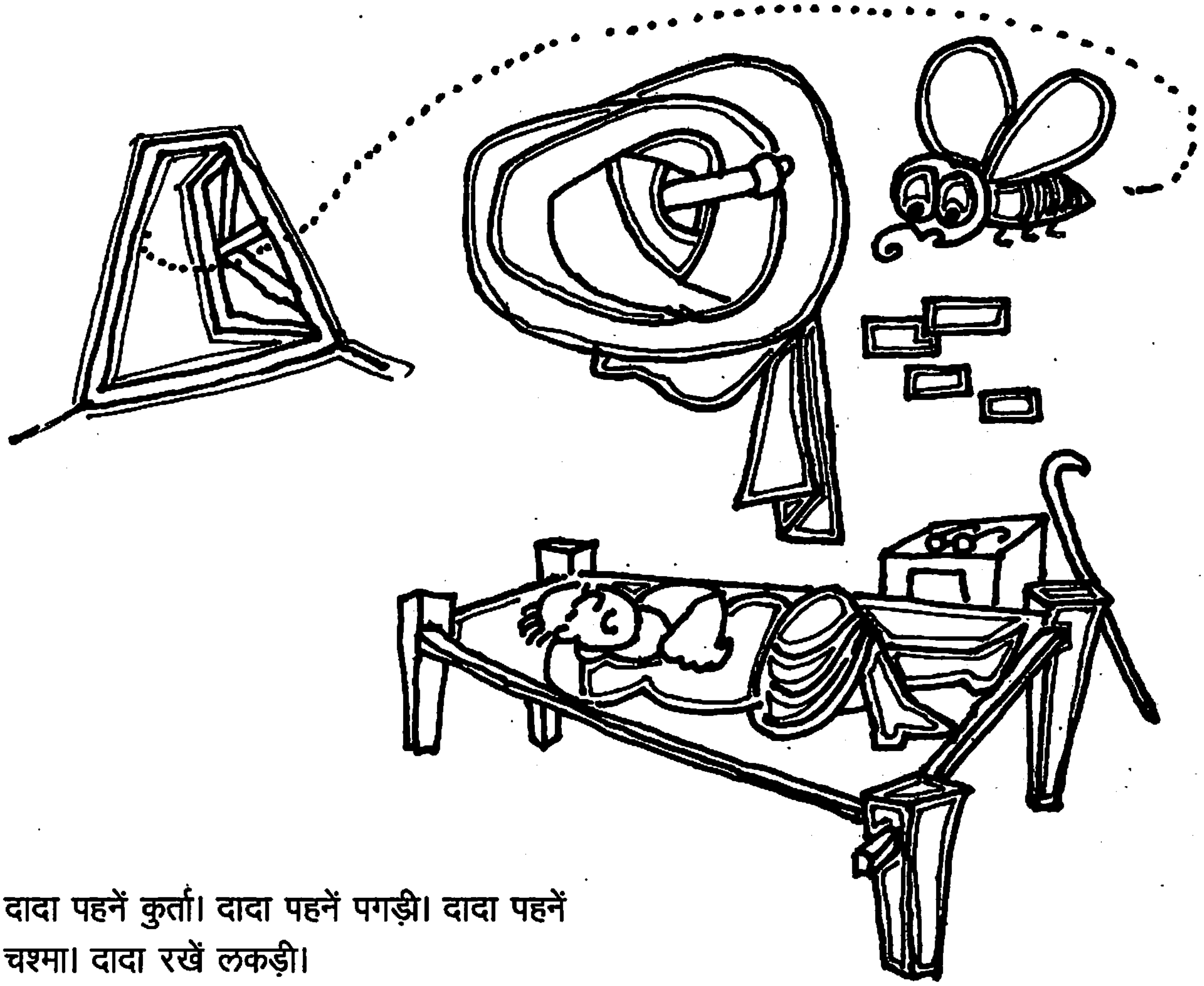
दूसरी बीमारी के कारण हर खाने की चीज़ का स्वाद कम महसूस होता है। यह कई बार लम्बी बीमारी वग़ैरह के बाद हो जाता है जब जीभ की स्वाद वाली ग्रंथियों में कोई बदलाव आ जाएँ। कई बार तो स्वाद का एहसास बिल्कुल ही ख़त्म हो जाता है।

तो अब तुम्हें कुछ-कुछ अन्दाज़ा हो चला है कि मैं तुम्हारे कामों में कितनी मददगार हूँ। मुझे उम्मीद है कि तुम आगे से मुझ पर थोड़ा ज़्यादा ध्यान दोगे। न भी दो तो मैं तो अपना काम करती ही रहूँगी - स्वाद चखती और अपने आपको लड़ाती ज़िन्दगी गुज़ार दूँगी।

❑ रीडर्स डायजेस्ट की 'आय एम जोज़ बॉडी' से साभार
अंग्रेज़ी से अनुवाद : दुलदुल विश्वास

दादा का कुर्ता, दादा की पगड़ी

❑ रतिलाल सा. नायक



दादा पहनें कुर्ता। दादा पहनें पगड़ी। दादा पहनें चश्मा। दादा रखें लकड़ी।

दादा कहानी कहें। दादा काजू, बादाम और रेवड़ी दें।

दादा की बात। बात जैसे मीठी शहद।

लेकिन आज तो दादा के कुर्ते की बात। दादा की पगड़ी की बात।

दादा आए बाहर से। पगड़ी उतारी। खूँटी पर लटकाई। कुर्ता उतारा। खूँटी पर लटकाया।

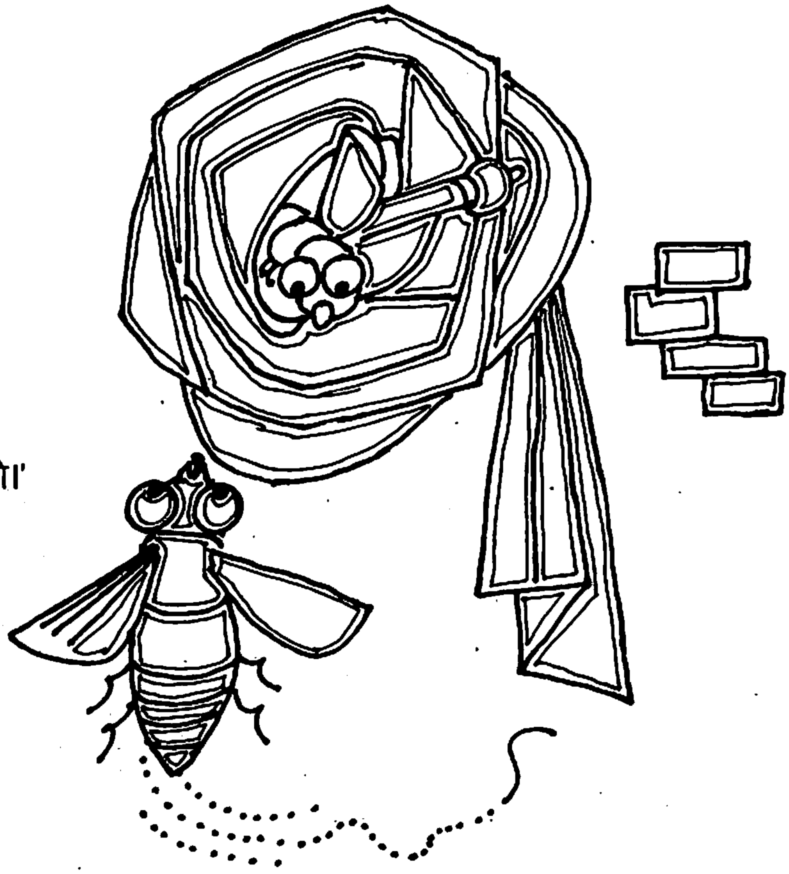
पलँग पर जाकर लेटे। लेटते ही सो गए। नसकोरा बोलने लगा, 'घरर... घर, घरर... घर'

बाहर से भौंरा आया। बोला, 'गुन-गुन-गुन.... गुन-गुन-गुन....।'

देखा तो दादा घरर घर...घरर घर... पगड़ी देखकर अन्दर गया। सरर सर... सरर सर..।

तभी मक्खी आकर बोली, 'भिन्-भिन्-भिन्...भिन्-भिन्-भिन्...' पगड़ी देख अन्दर जाने का मन हुआ। पूछा, 'पगड़ी! पगड़ी! पगड़ी! आऊँ इसी घड़ी?'

अन्दर से भौंरा बोला, 'कौन तू?'



मक्खी बोली,

'उड़ती उड़ती थकी
मैं हूँ भिन-भिन मक्खी।'

भौंरे ने कहा,

'पगड़ी में छुपाया
मैं चालाक सयाना
मैं गुन गुन भौंरा।
नहीं एकान्तप्रिय
भले! तू आ!'

मक्खी पगड़ी में घुसी।

तभी चूहा आया। बोला, 'चूँ-चूँ-चूँ ... चूँ-चूँ-चूँ...' पगड़ी देखकर अन्दर जाने की इच्छा हुई। पूछा, 'पगड़ी! पगड़ी! आऊँ इसी घड़ी?'

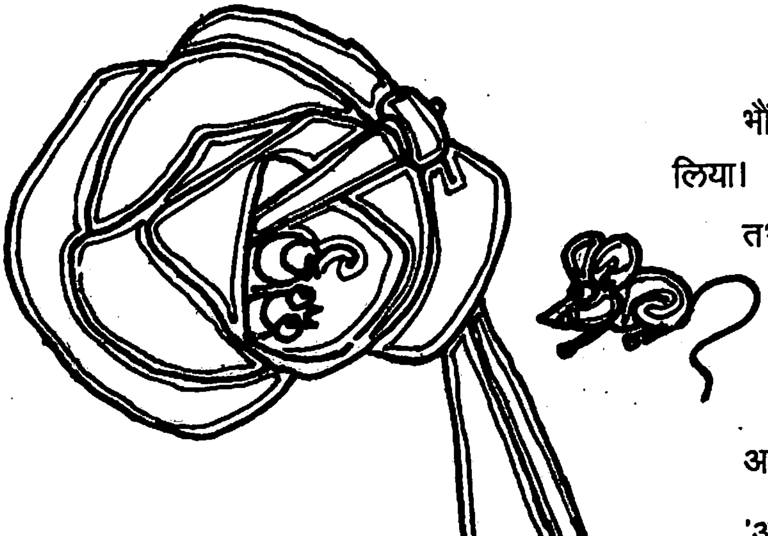
अन्दर से उत्तर मिला,

'आओ आओ! पर पहले अपनी जाति बताओ।'

चूहा बोला,

'सुन्दर दौड़कर थक रहा
मैं हूँ चूँ चूँ चूहा।'

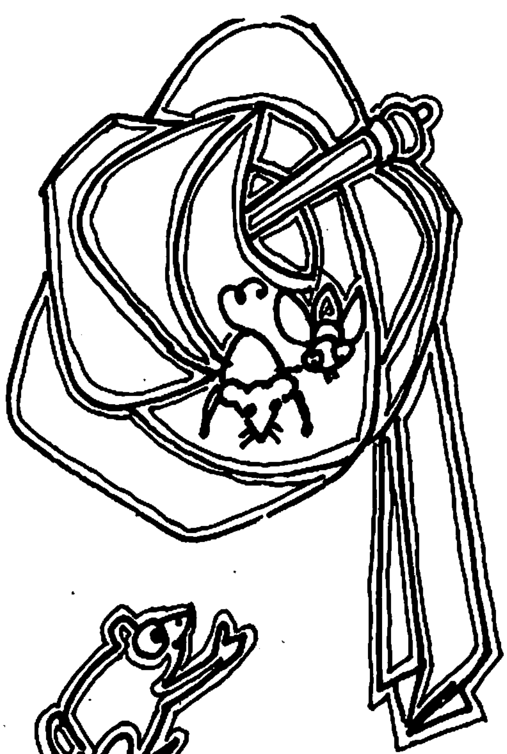
भौंरे और मक्खी ने चूहे को अन्दर बुला लिया।



तभी मेंढक आया। बोला, 'टर्र-टर्र-टर्र... टर्र-टर्र-टर्र....' पगड़ी देखकर अन्दर जाने की इच्छा हुई। पूछा, 'पगड़ी! पगड़ी! आऊँ इसी घड़ी?'

अन्दर से उत्तर मिला,

'आओ आओ! पर पहले अपनी जाति बताओ।'



गौरैया बोली,

'घूम घूम सब जगह थकी
मैं गौरैया चीं-चीं-चीं!

भौंरा, मक्खी, चूहा और मेंढक ने गौरैया को अन्दर ले लिया। तभी बिल्ली आई। बोली, 'मियाऊँ मियाऊँ, म्याऊँ-म्याऊँ...'

पगड़ी की जगह उसे पसन्द आई। अन्दर आने के लिए उसने पूछा, 'पगड़ी! पगड़ी! आऊँ इसी घड़ी?'

अन्दर से उत्तर मिला,

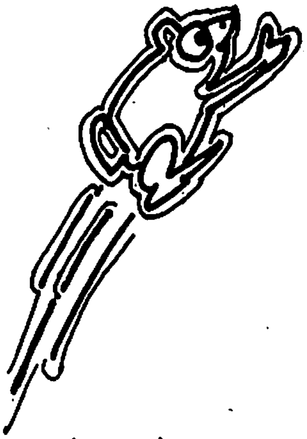
'आओ आओ! पहले अपनी जाति बताओ।'

बिल्ली बोली,

'देखते चूहा मारूँ
म्याऊँ म्याऊँ बोलूँ।'

भौंरा, मक्खी, मेंढक और गौरैया ने कहा,

'देखते ही चूहा मारे
हमको यह न भाए।'



मेंढक बोला,

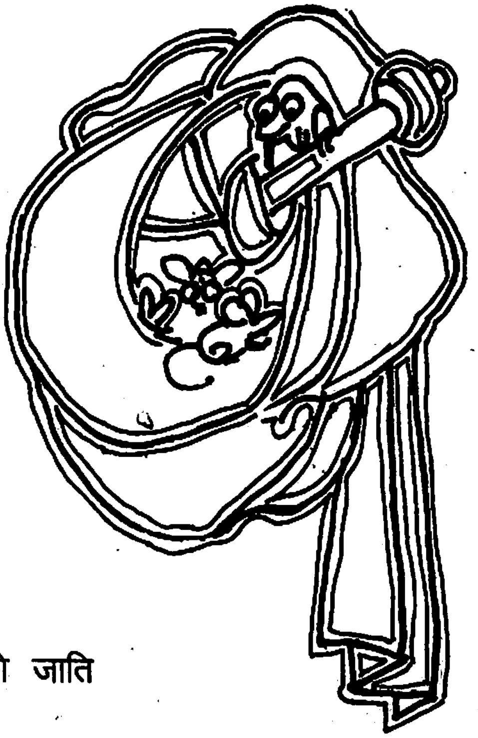
'दौड़ के मारूँ कुदका
मैं हूँ टर्र टर्र मेसुका!'

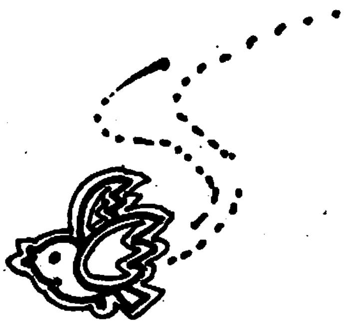
भौंरा, मक्खी और चूहे ने मेंढक को अन्दर ले लिया।

तभी गौरैया आई। चकचक... चीं-चीं-चीं.... पगड़ी उसे अच्छी लगी। अन्दर जाने की इच्छा हुई। पूछा, 'पगड़ी! पगड़ी! आऊँ इसी घड़ी?'

अन्दर से उत्तर मिला,

'आओ आओ। पर पहले अपनी जाति बताओ?'





अन्दर से बिल्ली बोली :

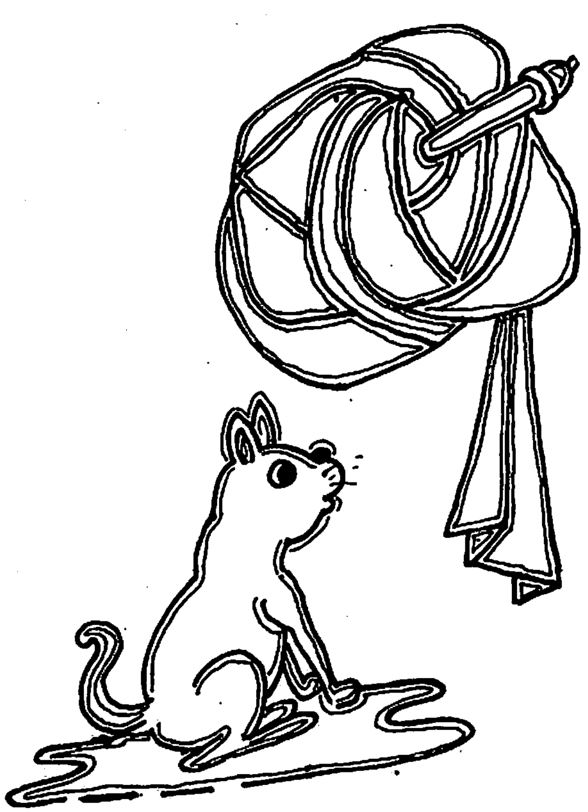
'आओ आओ! पर पहले अपनी जाति बताओ।'

कुत्ता बोला,

'मैं बिल्ली को खाऊँ
करूँ हाऊँ-वाऊँ।'

बिल्ली बोली,

'तू बिल्ली को मारे
मुझे यह न भाए।
फिर भी अन्दर पैठ
पर दूसरी जेब में बैठ।'



बिल्ली बोली,

'मुझे चाहिए दर
बताओ दूसरा घर।'

चूहे ने कहा,

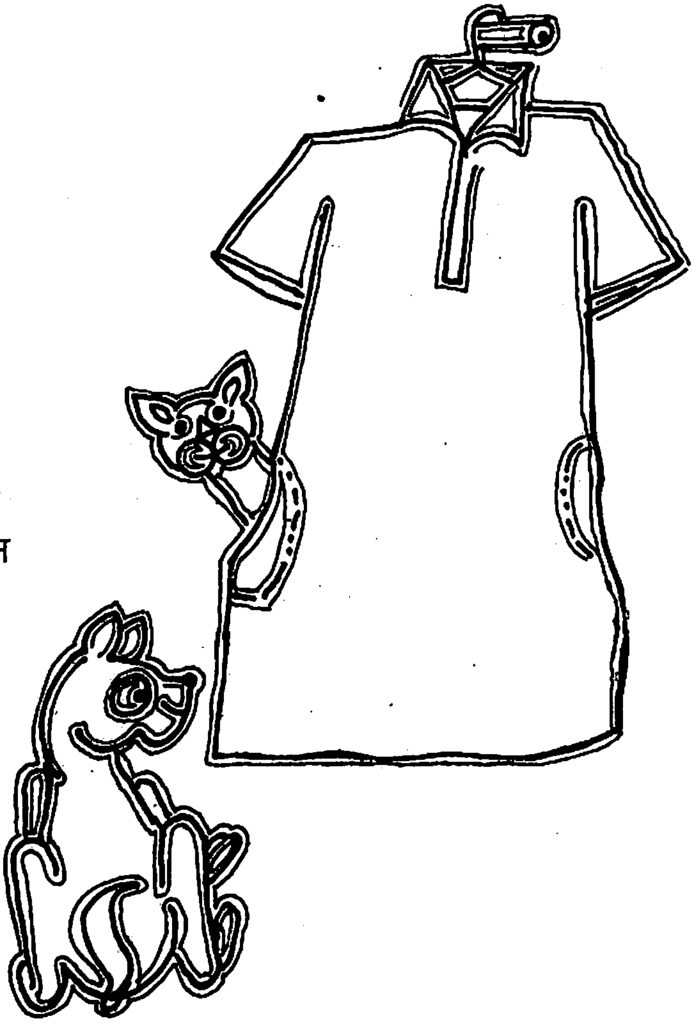
'उस कुर्ते को देखो
जेब में उसके बैठो।'

बिल्ली दादा के कुर्ते की जेब में घुस गई।

तभी चितकबरा कुत्ता आया, बोला 'हाऊँ-वाऊँ, हाऊँ-वाऊँ ...'

दादा के कुर्ते की जेब में बिल्ली को बैठे देखा। उसे भी जेब में बैठने की इच्छा हुई। पूछा,

'कुर्ता! कुर्ता!
आऊँ मैं भीतर।'



कुत्ता दादा के कुर्ते की दूसरी जेब में घुसा।

तभी बन्दर आया। बोला, 'हूपाहुप-हूपाहुप।'

दादा को सोए देखा, घरर घर... घरर घर। पगड़ी देखी। कुर्ता देखा। चश्मा देखा। आँख पर पहना। लकड़ी देखी। हाथ में लेकर देखा। पगड़ी देखी। सिर पर रखी। कुर्ता देखा। शरीर पर पहना। और डाला जेब में हाथ। डर के मारे बिल्ली भागी म्याऊँ म्याऊँ।

डाला दूसरी जेब में हाथ। डर के मारे कुत्ता भागा- हाऊँ-वाऊँ-हाऊँ-वाऊँ।

सामने शीशा देखा। उसमें खुद का प्रतिबिम्ब देखा। नाचने का मन हुआ ठूमक-ठुम ठूमक-ठुम।

नाचने के लिए पगड़ी पर हाथ रखा। अन्दर के प्राणी घबरा गए।

-गुन गुन करता भौंरा भागा।
-भिन भिन करती मक्खी भागी।
-चूँ चूँ करता चूहा भागा।
-टर्र टर्र करता मेंढक कूदा।

और चीं चीं करती गौरैया उड़ी, फुरुर...फुर। तभी दादा का नसकोरा बोला - घरर-घर। कुर्ता और पगड़ी रखकर बन्दर भागा सरर-सर।

(भारतीय भाषा परिषद्, कलकत्ता द्वारा प्रकाशित श्रेष्ठ बाल कहानियाँ से साभार)

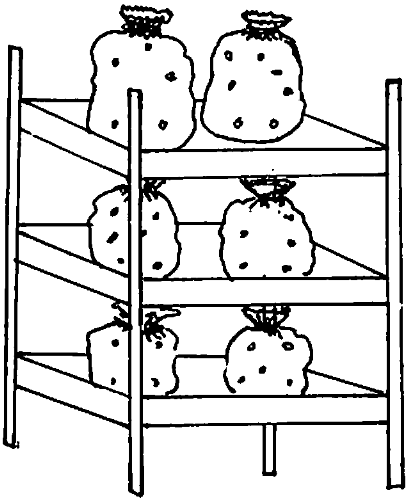
उगाओ मशरूम : खाओ मशरूम

आजकल खाने वाली मशरूम घर पर उगाना एक बहुत प्रचलित कुटीर उद्योग है। बहुत से लोग इसे धन्धे की तरह अपनाते हैं। चकमक के अगस्त के अंक में तुमने कई तरह के मशरूम देखे ही होंगे। हम धन्धा न करें, अपने खाने के लिए तो मशरूम उगाना सीख ही सकते हैं, है न।

शुरू में मशरूम उगाने के लिए हमें बीज जुगाड़ने पड़ेंगे। कुछ मशरूम की प्रजातियाँ ज़हरीली और जानलेवा भी होती हैं। इसलिए किसी विश्वस्त जगह से ही बीज लेना। इसके बीज गेहूँ के दानों पर एक ख़ास तरीक़े से फफून्द उगाकर तैयार किए जाते हैं। तैयार बीज दो-तीन दिन तक ही ठीक रहते हैं इसलिए इस दौरान ही इनका उपयोग कर लेना चाहिए। बीजों के अलावा मशरूम उगाने के लिए ज़रूरत होती है प्लास्टिक की थैलियों और भूसे की। प्लास्टिक (पोलीथीन) की थैलियों का नाप इसके हिसाब से तय करना होगा कि तुम्हें कितना मशरूम उगाना है। और भूसा गेहूँ या धान का होना चाहिए - साफ़-सुथरा। इसके अलावा एक साफ़, अंधेरा, ठण्डा और नमी या सीलन वाला कमरा भी चाहिए होता है, बड़े पैमाने पर मशरूम उगाने के लिए। पर छोटे पैमाने पर तुम इन्हें अपने घर के गुसलखाने में भी उगा सकते हो।

जब बड़े पैमाने पर मशरूम उगाने के लिए अलग कमरे की व्यवस्था की जाती है तो उसमें फ़र्श पर क्यारियाँ बनाकर उनमें पानी भरकर रखा जाता है। ताकि कमरा ठण्डा भी रहे और नम भी। कमरे में पैकेट रखने के लिए बाँस या लकड़ी के रैक बनाए जाते हैं। और यह ध्यान रखना पड़ता है कि बार-बार कमरे में न जाएँ और जब जाएँ तो बाहर की गन्दी चप्पल पहनकर न जाएँ। तो घर पर छोटे पैमाने पर ही सही, इन बातों का ख़्याल तो रखना ही पड़ेगा।

सारा सामान इकट्ठा हो गया हो तो आगे का काम शुरू करते हैं। सबसे पहले भूसे को साफ़ पानी से धो लो। फिर इसे दबाकर लगभग बारह घण्टे के लिए रख दो। बारह घण्टे बाद भूसे को 15-20 मिनट के लिए फैला दो। और तब शुरू होगा भूसे



को प्लास्टिक की थैली में भरने और बीज लगाने का काम। बीज के पैकेट खोलकर जो गेहूँ के दाने आपस में चिपक गए हों, उन्हें सावधानी से अलग कर लो। ध्यान रहे कि कहीं ज़्यादा दबने से गेहूँ के दाने से फफून्द ही अलग न हो जाए।

प्लास्टिक की थैली में लगभग चार-पाँच सेंटीमीटर मोटी भूसे की एक तह जमा लो। फिर कुछ बीज लेकर थैली की दीवार के किनारे-किनारे गोलाई में बिखेर दो। इसके ऊपर फिर दो-तीन सेंटीमीटर मोटी भूसे की तरह जमा कर फिर पहले की तरह ही गोलाई में बीज बिखेर दो। ध्यान रखना कि बीज बिखेरने के बाद जब भूसा डालो तो इसकी तह पूरी थैली में फैली होनी चाहिए। बीच के हिस्से में भी। इस तरह से थैली को भरते जाओ। ऊपर बस इतनी जगह बचे कि थैली का मुँह इकट्ठा करके धागे से बाँधा जा सके। धागा बाँधने के बाद थैली में जगह-जगह छेद कर दो - छुरी की नोक या ऐसी ही किसी चीज़ से। यह इसलिए कि जब थैली पर पानी का छिड़काव किया जाए तो पानी अन्दर पहुँच जाए। थैली तैयार है, मशरूम उगाने के लिए।

इन थैलियों को, इनके लिए बने रैक पर या गुसलखाने की खिड़की पर या आले में छह-छह इंच की दूरी पर जमा दो। अब शुरू होता है हर रोज़ दो-तीन बार इन पर पानी का छिड़काव करने का काम।

छह-सात दिन तक लगातार पानी का छिड़काव करते रहने के बाद तुम देखोगे कि पूरी थैली अन्दर से कुछ सफ़ेद-सी दिखाई देती है। इसका मतलब यह कि पूरी थैली में फफून्द फैल चुकी है। यानी अब तक की हमारी कोशिश सफल रही है। दो-एक दिन में हमें उन जगहों पर छोटे-छोटे छत्ते दिखाई देंगे जहाँ हमने बीज डाले थे। जहाँ-जहाँ ये लगे हों वहाँ-वहाँ एक ब्लेड लेकर थैली में चीरे लगा दो। चीरा बहुत सावधानी से लगाना कि कहीं अन्दर लगे मशरूम ही कट न जाएँ। चीरे में से मशरूम बाहर झाँकने लगेंगे और एक-दो दिनों में पूरी तरह खिल जाएँगे।

पूरी तरह से खिले मशरुमों को ब्लेड से काटकर अलग कर लो। बस, सब्ज़ी बनाने को तैयार हैं ये। बहुत ज़्यादा मशरूम एक साथ निकले हों तो इन्हें सुखाकर भी रख सकते हो। ताज़े मशरुमों को भी पोलीथीन की थैली में बन्द करके चार-पाँच दिनों तक रखकर इस्तेमाल कर सकते हो। सुखाए हुए मशरूम भी अगर रखना हो तो सुखाकर पोलीथीन की थैली में बन्द करके ही रखे जाते हैं।

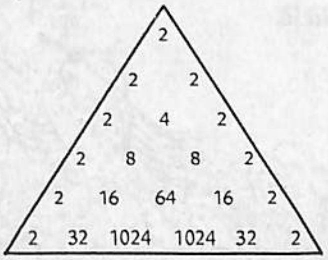
एक बात लगातार ध्यान रखने की है कि जब तक मशरूम उगते रहें तब तक रोज़ाना दो-तीन बार पानी का छिड़काव जारी रखना होता है। मशरूम की एक फ़सल आने में लगभग बीस-पच्चीस दिन का समय लग जाता है।

तो उगाओ मशरूम, और ख़ुद भी खाओ, औरों को भी खिलाओ। हमें लिखना ज़रूर की कैसा लगा इन्हें उगाना और खाना भी।

प्रस्तुति : अशोक केवट

माथापच्ची : हल सितंबर, 96 अंक के

1. श्याम और केवट, दोनों ने शुरू में अपने नीबू 2 रु. के 7 की कीमत से बेचे। और फिर बचे हुए नीबू 1 रु. के 1 की कीमत पर। इस तरह श्याम के पहले 35 नीबू 2 रु. के 7 के हिसाब से बिक गए और उसे मिले 10 रु.। बचे हुए 5 नीबुओं के उसे मिले 5 रु.। यानी कुल 15रु.। पर केवट ने शुरू के 49 नीबू 2 रु. के 7 के हिसाब से बेचे। उसे मिले 14 रु.। और बचा एक नीबू, उसका कमाया 1 रुपया। यानी कुल 15 रु.।
2. 11 x 1 = 11
3. उल्टी घड़ी की आइने में बनने वाली परछाई चित्र 'च' की तरह होगी।
4.

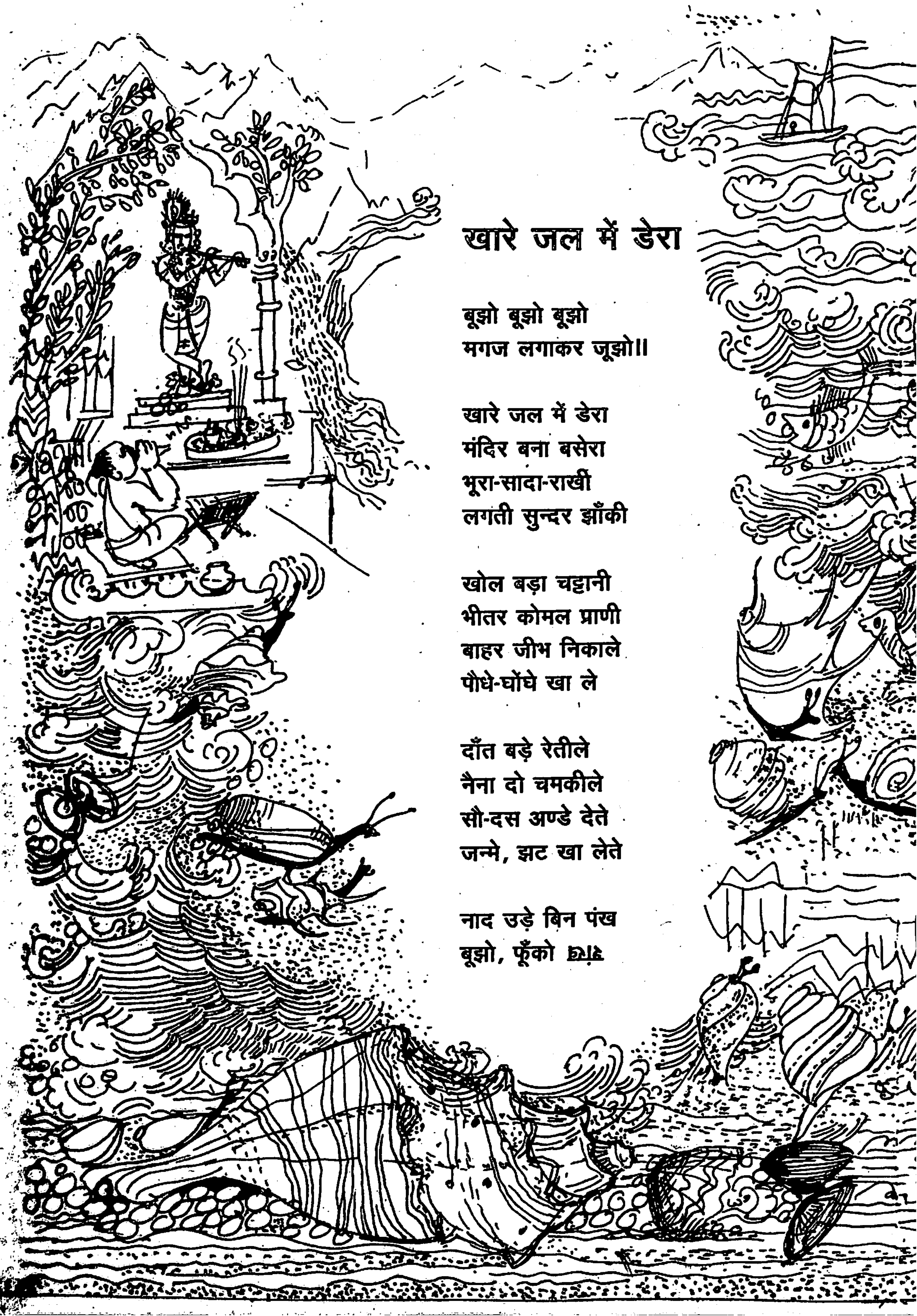


5. 'अ' गेंद लोहे की बनी है, 'ब' लकड़ी की और 'स' रबर की।
6. तीनों 9 और दहाई और सैकड़ा के स्थान वाले 1 को हटा देने से जोड़ सही बैठता है।
7. गोल आकृति एक ही रेखा से बनी है।

वर्ग पहेली 61 का हल

1 ज	2 य	पु	3 र		4 अ	प	5 ल	क
	ती		6 ह	मे	व		व	
7 ट	म	8 ट	म		9 नि	10 पु	ण	11 ता
न		र		12 ठी		रा		ल
	13 खा	ट	प	क	ड़	ले	ना	
14 दू		रा		रा		ख		15 चा
16 ब	17 द	ना	18 म		19 फ	न	20 का	र
	र्ज		21 ग	द	र		लि	
22 दि	न	क	र		श	23 र	ब	त

वर्ग पहेली - 61 का सर्वशुद्ध हल भेजने वाले पाठकों के नाम हैं - पंकज पायक, उज्जैन, रविकान्त मित्तल, ब्यावरा, राजगढ़, (दोनों म.प्र.), और महावीर प्रसाद अग्रवाल, रेवाड़ी, हरियाणा। इन्हें तीन माह तक उपहार में चकमक भेजी जाएगी।



खारे जल में डेरा

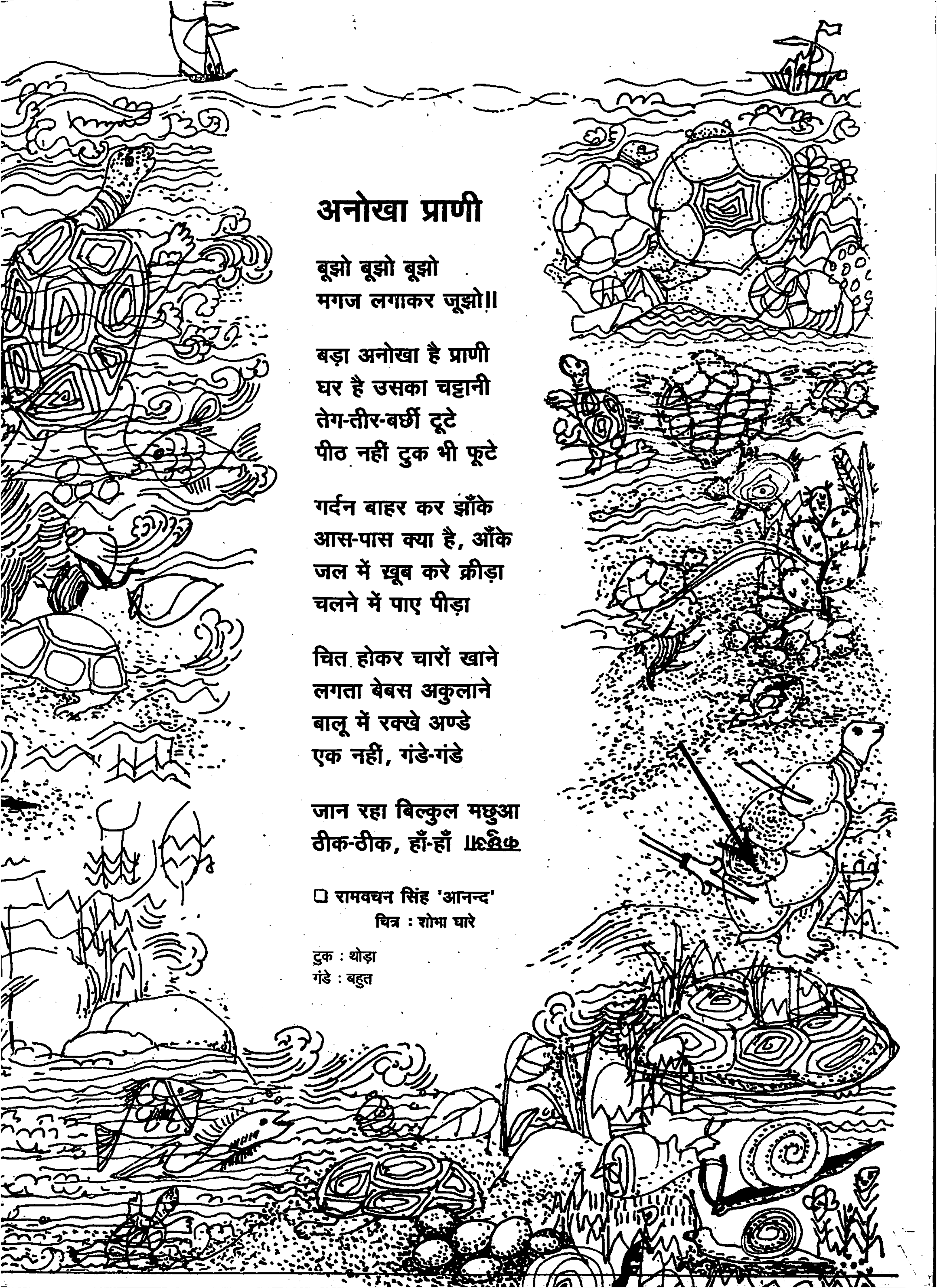
बूझो बूझो बूझो
मगज लगाकर जूझो।।

खारे जल में डेरा
मंदिर बना बसेरा
भूरा-सादा-राखी
लगती सुन्दर झाँकी

खोल बड़ा चट्टानी
भीतर कोमल प्राणी
बाहर जीभ निकाले
पौधे-घोंघे खा ले

दाँत बड़े रेतीले
नैना दो चमकीले
सौ-दस अण्डे देते
जन्मे, झट खा लेते

नाद उड़े बिन पंख
बूझो, फूँको शंख



अनोखा प्राणी

बूझो बूझो बूझो
मगज लगाकर जूझो॥

बड़ा अनोखा है प्राणी
घर है उसका चट्टानी
तेग-तीर-बर्छी टूटे
पीठ नहीं टुक भी फूटे

गर्दन बाहर कर झाँके
आस-पास क्या है, आँके
जल में खूब करे क्रीड़ा
चलने में पाए पीड़ा

चित होकर चारों खाने
लगता बेबस अकुलाने
बालू में रक्खे अण्डे
एक नहीं, गंडे-गंडे

जान रहा बिल्कुल मछुआ
ठीक-ठीक, हाँ-हाँ कछुआ॥

❑ रामवचन सिंह 'आनन्द'
चित्र : शोभा घारे

टुक : थोड़ा
गंडे : बहुत

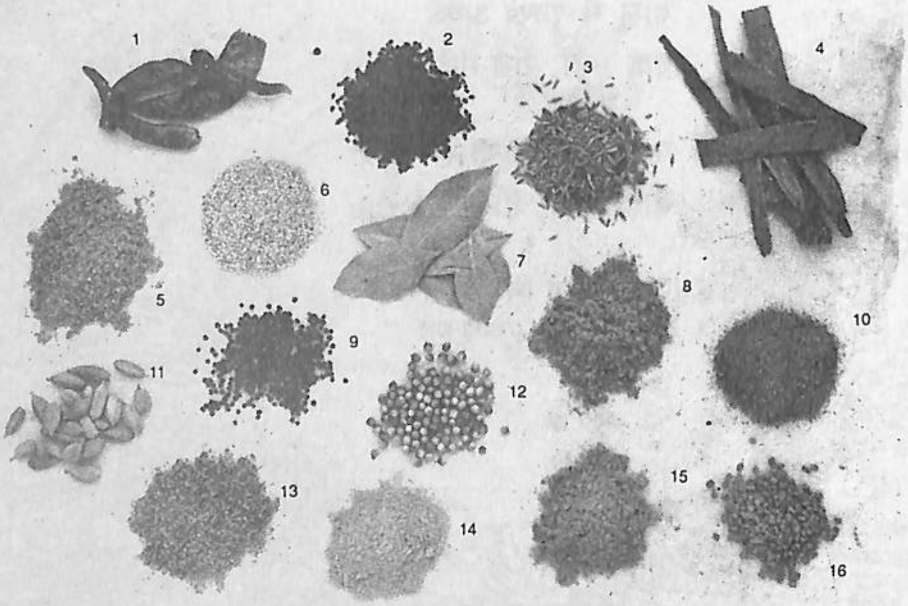
ज़ायका

❑ टुलटुल और कविता

ज़ुबान और ज़ायके की बात हो, और मसालों की नहीं, तो बात कुछ अधूरी रह जाती है। मसालों की बात तो आ ही टपकती है। ऐसा ही चकमक के दफ़्तर में भी हुआ। चर्चा ज़ुबान की करामातों से शुरू हुई तो स्वाद से होते हुए मसालों पर आकर ठहरी। चलो ज़रा गिनने की कोशिश करें कि हमें कितने मसालों के नाम याद हैं। ज़ीरा, धनिया, राई, मिर्च, बस! और लौंग, इलायची, काली मिर्च? क्या ये मसाले नहीं हैं? और फिर दालचीनी, शाहज़ीरा, जायफल, केसर जैसे महँगे वाले मसाले। क्या तिल और खसखस भी मसालों में आते हैं? और अदरक, लहसुन, प्याज़, हल्दी जैसी चीज़ें? फिर हरा धनिया, पोदीना वगैरह कहाँ जाएँगे?

नाम तो अपन ने ख़ूब सारे गिन डाले। पर क्या यहाँ हमें थोड़ा रुककर यह नहीं पता कर लेना चाहिए कि इनमें से कौन-सी चीज़ें मसालों में आती हैं और कौन-सी नहीं। चलो इनके ही गुणधर्म देखते हैं। पहले यह छाँटते हैं कि इनमें से कौन-से किसी पेड़ के फल हैं, कौन-से फूल, पत्ती या फल के बीज। कुछ तो तने वग़ैरह भी होंगे, है न। इसी तरह शायद कुछ और मसालों के नाम याद आ जाएँ। जैसे इतना लिखते-लिखते मुझे याद आ गए तेजपान (या तेज पत्ता), पत्थर फूल और हींग।

यह सवाल इतना आसान नहीं। अब ज़ीरे को ही लो। क्या तुम बता सकते हो कि यह किसी पेड़-पौधे का फल है या फल का बीज? या फिर केसर, सूखी पपड़ी बन चुकी इस चीज़ का क्या अर्थ निकालोगे तुम? तो यह काम या तो जानकारों की मदद से किया जा सकता है, या फिर किताबों की। या दोनों के। हमने तीसरा रास्ता चुना। पहले जानकार लोगों से पूछ-पूछकर पता किया। फिर भी कुछ ऐसे मसाले बच गए थे जिनके बारे में ठीक-ठीक पता नहीं चला था कि वे उनके पेड़ या पौधों के कौन-से हिस्से से बनते हैं। तब उनके लिए



तरह तरह के मसाले : *1. सूखी लाल मिर्च 2. कलौंजी 3. जीरा 4. दालचीनी 5. पिसा जीरा 6. खसखस 7. तेजपान 8. पिसा धनिया 9. काली मिर्च 10. पिसी हुई लाल मिर्च 11: इलायची 12. खड़ा धना 13. पिसी हुई राई 14. पिसी हुई हींग 15. हल्दी 16. मैथीदाना*

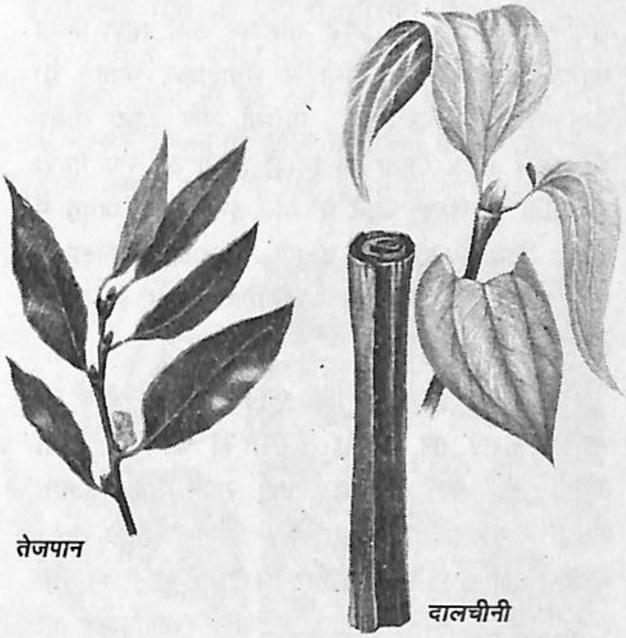
हमने किताबें छानी। और जो पता चला वह तुम्हारे लिए पेश है- सौंफ, ज़ीरा, धना, काली मिर्च, अजवाइन, हरी मिर्च, तिल, खसखस ये सब अपने-अपने पौधों या पेड़ों के फल वाले हिस्से हैं। ज़ीरा ऊँची, पतली झाड़ी में लगता है। यह हर साल उगाई जाती है। इसकी खेती दक्षिणी पूर्वी यूरोप, उत्तरी अफ्रीका के भूमध्य सागर के तटीय प्रदेशों और भारत तथा चीन में की जाती है। हमारे देश में जयपुर के खालसा में काफ़ी बड़े इलाक़े में इसकी खेती होती है।

सौंफ का पौधा शायद तुममें से कई ने देखा होगा। यह छोटा, सुगंधित पौधा होता है। इस पौधे की पत्तियाँ तरकारी के रूप में काम में लाई जाती हैं। सौंफ हमारे देश में कई जगह पैदा की जाती है। इसमें से बम्बई, बिहार और उत्तरप्रदेश में उगाई जाने वाली क़िस्में सबसे अच्छी मानी जाती हैं और सबसे महँगी होती हैं।

बीज वाले मसालों में आते हैं राई, मैथी, इलायची (इलायची का पूरा फल भी इस्तेमाल किया जाता है)। जायफल भी बीज ही है पर इसमें बीज की गिरी अलग काम में लाई जाती है और सूखा खोल जावित्री के नाम से अलग काम में आता है। जायफल मलक्का का मूल निवासी है। भारत में यह वृक्ष तमिलनाडु में लगाया जाता है। कुछ पेड़ केरल में भी होते हैं। जायफल के वृक्ष में फल पक जाने के बाद फटने लगते हैं। उन्हें तोड़कर बीज निकालकर सुखा लिए जाते हैं। बीज सूख जाने पर उसकी गिरी अन्दर खनखनाने लगती है। तब बीज तोड़कर गिरी निकाल ली जाती है। सूखी गिरी ही जायफल के नाम से बाज़ार में मिलती है। फलों के बीज निकालने के बाद बचे हुए बीज खोल को तखतों पर चपटा करके सुखा लिया जाता है। इसे जावित्री कहा जाता है। ये दोनों ही मसालों के रूप में इस्तेमाल होते हैं।

जायफल

हरा धनिया और पोदीना तो पत्ते हैं, यह साफ़ दिखता है। तेजपान भी एक बड़े पेड़ का पत्ता ही है। दालचीनी ज़रूर कुछ अलग-सी चीज़ है। यह एक पेड़ की छाल का भीतरी भाग है। दालचीनी के पेड़ की छाल की दो सतहें होती हैं। छाल को पेड़ से


तेजपान
दालचीनी

निकालकर सुखाए जाने पर अन्दर का ख़ुशबूदार भाग गोल-सा होकर अलग हो जाता है।

इसी तरह एक और ख़ास मसाला है लौंग। जो लौंग हम खाते हैं वह उसके पेड़ की कली या अधखिले फूल होते हैं। प्याज़ और लहसुन अपने

लौंग
अदरक

अपने पौधों की गाँठ हैं जो ज़मीन के नीचे लगते हैं। ये दरअसल तने का ही एक हिस्सा होते हैं जबकि हल्दी और अदरक जड़ का परिवर्तित रूप हैं। हल्दी की गाँठ जो बाज़ारों में मिलती है, उसे उस हालत में लाने तक बहुत मशक्कत करनी पड़ती है। हल्दी की फसल लगाने के नौ-दस माह बाद जब पत्ते पीले पड़ जाते हैं तब जड़ों को खोदकर निकाल लिया जाता है। भूरे-पीले से रंग की जड़ की शाखाओं से उँगलियों के बराबर टुकड़े काटकर उन्हें साफ़ किया जाता है। फिर इन्हें पानी में उबालकर पकाते हैं। उबालते वक़्त हल्दी की पत्तियाँ और थोड़ा गोबर भी इसमें डाला जाता है। इससे हल्दी का रंग गहरा हो जाता है। उबल जाने के बाद इन्हें खुली जगह में सुखा लिया जाता है। ऊपरी छिलका निकालकर पालिश करके हल्दी बिक्री के लिए तैयार हो जाती है।

इसी तरह केसर एक फूल होता है। फूल का भी स्त्रीकेसर का ऊपरी हिस्सा ही काम में लाया जाता है। केसर का पौधा कई साल तक फूलता रहता है। इसमें बड़े सुगंधित हल्के जामुनी तथा मोतिया रंग वाले फूल लगते हैं। इन्हीं फूलों में तीन शाखा वाले नारंगी रंग के वर्तिकाग्र (स्त्रीकेसर का अगला भाग) होते हैं। यही केसर के नाम से बाज़ार में मिलता है। केसर का पौधा दक्षिणी यूरोप का मूल निवासी है। अब यह स्पेन, फ्रांस, इटली, फ़ारस, भारत और चीन में भी उगाया जाता है। भारत में यह पौधे काश्मीर में पामपुर, जम्मू में किश्तवर की पठारी

केसर के फूल

भूमि में ही होता है। अगस्त-सितम्बर में इसकी क्यारियाँ तैयार की जाती हैं और नवम्बर-दिसम्बर तक फूल आ जाते हैं। रोज़ सुबह, ओस गिर जाने के बाद फूलों को इकट्ठा किया जाता है। फूलों में से वर्तिकाग्र अलग करके सुखा लेते हैं। धूप में सुखाए गए केसर को अच्छा माना जाता है।

मध्य एशिया में पाए जाने वाले एक पौधे की जड़ों से मिलने वाला दूधिया रस ही हींग होता है। ये पौधे कई सालों तक जीने वाले होते हैं और इनकी जड़ें मूसला जड़ होती हैं। जब पौधे में फूल खिलने वाले होते हैं, ठीक उसके पहले जड़ का ऊपरी भाग खुला रखा जाता है। तने के पास से उसमें कट लगा देते हैं। जड़ का बिना ढका हिस्सा टहनियों और मिट्टी की गुम्बद आकार की रचनाओं से ढक दिया जाता है। कटे हुए हिस्से से दूधिया रस निकलकर इकट्ठा होता रहता है। कुछ दिनों बाद उसे खुरचकर निकाल लिया जाता है। हींग के पौधे पैदा होने का ख़ास इलाका पूर्वी फ़ारस तथा पश्चिमी अफ़गानिस्तान है। भारत में हींग फ़ारस की खाड़ी से होती हुई बम्बई के ज़रिए आती है।

हींग स्वाद में तेज़, कड़वी होती है और गंध भी तेज़ होती है। हमारे देश में यह सब्ज़ी, कढ़ी, शोरबा, अचार आदि खानों में इस्तेमाल होती है। इसके अलावा दवा के रूप में कई बीमारियों में काम आती है।

लेकिन इस जाँच-पड़ताल से भी ख़ास बात बनी नहीं। मसालों के बारे में काफ़ी कुछ पता तो चल गया। पर यह तो पता ही नहीं चला कि मसाले यानी क्या? हमने अपनी अम्मा से पूछा कि आप मसाले किन चीज़ों को कहती हैं? तो उनका जवाब था - ' वे सारी चीज़ें जो खाने के स्वाद को बढ़ाती हैं। या फिर उनमें कोई विशेष खुशबू जोड़ देती हैं। और उन्हें और लज़्ज़तदार बना देती हैं।' हमने कहा 'कुछ उदाहरण दीजिए।' उन्होंने पट्-से हमारी पुरानी सूची हमें सुना दी - 'ज़ीरा, धना, राई, मैथी, प्याज़, लहसुन, अदरक, लौंग, इलायची, दालचीनी वग़ैरह।' फिर हमने पूछा, 'क्या आप हरा धनिया और पोदीना को भी इस परिवार में शामिल करेंगी?' 'क्यों नहीं?' उन्होंने कहा, 'आख़िर वे भी तो हमारे भोजन को एक

ख़ास खुशबू और स्वाद देते हैं। जब मैं पुदीने का पुलाव पकाती हूँ तो तुम लोग कैसे टूट पड़ती हो उस पर। यह कमाल पुदीने का ही तो होता है।' 'और तिल?' हमने धीरे-से जोड़ा। 'जब मकर संक्रांति के लिए लड्डू या बर्फी बनाते हैं तिल के, तो वे हर्गिज़ मसाले में नहीं आते। पर कई बार कुछ ख़ास व्यंजनों में थोड़ा-सा तिल कूटकर डाल दो तो उसका स्वाद बहुत मज़ेदार हो जाता है। ताज़े कूटे हुए तिल की खुशबू भी कई व्यंजनों को बहुत लुभावना बना देती है। मैथी को ही लो। लड्डू भी तो बनते हैं इसके। पर जब कढ़ी में थोड़ी-सी मैथी का छौंक लगाया जाता है तो कितनी ख़ुशबूदार, स्वादिष्ट कढ़ी बनती है। तो इस तरह के इस्तेमाल में तो तिल को भी मसाले में गिन सकते हैं? पर तुम दोनों मुझसे यह सब सवाल क्यों कर रही हो? आज से पहले तो तुमने कभी भी खाना पकाने में इतनी रुचि नहीं दिखाई थी।'

हमने झट समझ लिया कि अम्मा को इतना कुरेदना ही काफ़ी था। इससे ज़्यादा कोशिश करने पर हमेशा का लम्बा-चौड़ा लेक्चर सुनना पड़ जाएगा। इसलिए हम वहाँ से खिसक लिए। फिर से किताबों में सिर फोड़ना शुरू किया। पढ़ने लगे तो समझ में आया कि अम्मा को मोटी-मोटी किताबें बग़ैर पढ़े ही कितना कुछ मालूम था। ये भी तो वही बातें कह रही थीं जो अभी-अभी अम्मा ने बताया था। इनमें जो बात लिखी थी उसका सार है - पेड़- पौधों के अलग-अलग हिस्से जैसे फल, बीज, फूल, पत्तियाँ, छाल आदि जो खाने का स्वाद, ख़ुशबू वग़ैरह बढ़ाए, वही मसाले हैं। कुछ किताबें सिर्फ़ ऐसी सूखी चीज़ों को ही मसालों में गिनती हैं जिन्हें बहुत समय तक सुरक्षित रखा जा सके। कुछ दूसरी कम समय तक टिकने वाली ऐसी ही चीज़ों को, जैसे प्याज़, हरा धनिया आदि को, कच्चा मसाला या हरा मसाला के नाम से पुकारते हैं। यानी अब जाकर मामला सुलझा। अब हम कह सकते हैं कि शुरू में हमने जो सूची बनाई थी वह पूरी की पूरी ही मोटे तौर पर मसालों में गिनी जाने वाली चीज़ों से बनी है।

पर क्या तुमने कभी सोचा है कि इन मसालों का महत्व क्या सिर्फ़ इतना ही है कि ये खाने को स्वादिष्ट, महकदार और लुभावना बनाते हैं। जब तुम्हें खेलते-कूदते कभी चोट लग जाती होगी तो तुम्हारी माँ ने मलहम की तरह हल्दी-तेल का लेप लगाया होगा। गले में ख़राश या खाँसी-ज़ुकाम में तुम्हें गर्म दूध में हल्दी मिलाकर पिलाया गया होगा। या ऐसी छोटी-मोटी चोटों या तकलीफ़ों से निपटने के लिए हल्दी के उपयोग के बारे में तुमने सुना होगा। इसी तरह दाँत के दर्द से परेशान लोगों को लौंग भूनकर दाँतों में दबाए रखने को या लौंग-तेल लगाने को कहा जाता है। पेट की गड़बड़ी हो तो अजवायन का नुस्खा आज़माया जाता है। कहने का मतलब यह कि ये मसाले और भी कई कामों में काम आते हैं -

हल्दी

हल्दी के फूल

ख़ासकर दवाओं के रूप में। हम कई बार इन्हें इस तरह से इस्तेमाल भी करते हैं। अपने आसपास के लोगों को इनको दवा की तरह काम में लाते हुए देखते भी हैं। पर शायद इनकी इस ख़ासियत की तरफ बहुत ध्यान नहीं देते हैं।

अब मसालों की बात चल ही रही है, मौका हाथ लगा है, तो क्यों न यह भी कर लें! पर हम ऐसा नहीं करेंगे कि यहाँ अलग-अलग मर्ज़ या बीमारियों के नुस्खे ही लिख दें। क्योंकि यह मामला काफ़ी पेचीदा है। इसलिए कोई भी नुस्खा बिना आज़माए या किसी अनुभवी व्यक्ति की सलाह के बिना इस्तेमाल नहीं किया जाना चाहिए। हम यहाँ सिर्फ़ इस बात पर चर्चा करेंगे कि कौन-से मसाले की क्या ख़ासियत है। कौन-सी चीज़ जैसे विटामिन

या खनिज या तत्व उसमें बहुतायत में मिलती हैं। और मोटे तौर पर किस क़िस्म की दवा के रूप में उसका उपयोग प्रचलित है। इसके बाद अगर तुम्हारा मन इन रसोईघर के बाशिंदों को दवा के रूप में प्रयोग करने का हो, तो तुम अपनी दादी-नानी से या आस-पास के किसी जानकार या आयुर्वेद के डॉक्टर से सलाह कर लेना।

शुरुआत सबसे आम मसाले - 'ज़ीरे' से करते हैं। हर कहीं छौंक में डलने वाला ज़ीरा मुख्य रूप से पेट की वायु के इलाज के लिए और भूख बढ़ाने के लिए उपयोग किया जाता है। इसमें लोहा और

जीरा

विटामिन-ए काफ़ी मात्रा में मौजूद होता है। राई भूख बढ़ाने के साथ-साथ पेट के कीड़ों से, अपच वग़ैरह से निपटने में और पसीना लाकर बुखार उतारने में भी काम में लाई जाती है। इसके अलावा यह बहुत सारे लाभदायी तत्वों जैसे कैल्शियम, फॉसफोरस, लोहा से भी भरी होती है। इसमें विटामिन-बी भी ख़ूब होता है।

साबुत धने को ही लो। यह गैस सम्बंधी शिकायत में और पेशाब सम्बंधी बीमारियों में काम आता है। ताकत बढ़ाने की खुराक की तरह भी इसका उपयोग होता है। इसमें बाकी चीज़ों की तुलना में लोहा और विटामिन-सी की मात्रा अधिक होती है। मैथी और कलौंजी दोनों गैस की शिकायत की दवा होने के साथ-साथ माँओं का दूध बढ़ाने के लिए और शक्तिदायक टॉनिक की तरह काम में लाए जाते हैं। कलौंजी का अलग से खाँसी, बुखार या दमा में भी उपयोग होता है। इसी तरह मैथी शरीर, पेट वग़ैरह के अन्दरूनी घाव ठीक करने के लिए इस्तेमाल होती है।

खाना खाने के बाद मुख शुद्धि के लिए खाए जाने वाले सौंफ या अजवायन सिर्फ़ मुँह को ही साफ़ नहीं करते हैं। ये दोनों गैस की शिकायत से हमें बचाते भी हैं। इसके अलावा सौंफ बुखार और खाँसी

सौंफ

में भी फ़ायदा करती है। दमा और गुर्दे की बीमारियों में भी इससे आराम मिलता है। अजवायन एक शक्तिदायक टॉनिक के रूप में और खाँसी का बलगम निकालने के लिए भी काम में आती है।

लौंग और इलायची के नाम आमतौर पर एक-साथ ही आता है जैसे इनकी कोई जोड़ी हो। पर दवाओं के रूप में इनके गुण काफ़ी अलग - अलग हैं। अपन ने पहले भी बात की है कि दाँत दर्द के उपचार के लिए लौंग या लौंग तेल का इस्तेमाल होता है। इसके अलावा लौंग सर्दी-जुकाम के काढ़े में

इलायची

और गैस की तकलीफ़ दूर करने के लिए भी काम में आती है। इलाचयी का उपयोग पेशाब सम्बंधी तकलीफ़ों में किया जाता है।

दालचीनी भी वायु की शिकायत में काम आती है। साथ ही यह उल्टी और घबराहट के समय खाने पर भी आराम पहुँचाती है। जायफल पेशाब सम्बंधी बीमारियों की दवा है।

रोज़ खाया जाने वाला प्याज़ भी कुछ कम फ़ायदेमन्द नहीं है। यह पेशाब की दिक़्क़तों में, खाँसी, गैस या पेट की बीमारियों की दवा की तरह काम करता है। लहसुन भी गैस और पेट के विकारों की दवा है। साथ ही लहसुन क्षय रोग (टी.बी.), फेफड़ों की बीमारी या काली खाँसी की भी अच्छी दवा मानी जाती है। अदरक भी वायु की परेशानी दूर करता है।

हींग भी वायु के कारण हो रहे पेट दर्द या कब्ज़ दूर करने की अचूक दवा मानी जाती है। हल्दी का चोटों पर मलहम की तरह उपयोग होते तो तुमने देखा ही होगा। इसके अलावा यह वायु की शिकायत में, भूख बढ़ाने या शक्ति पाने के लिए भी काम आता है।

अब तुम ही सोचो - राई, ज़ीरा, धना, मैथी, प्याज़, लहसुन, अदरक, सौंफ ---- यह सब तो लगभग हम सभी के यहाँ की रसोइघरों में हमेशा मौजूद रहते हैं। यानी वह रसोईघर न हुआ, छोटा-मोटा दवाखाना हो गया, है न। अगर हम अपनी छोटी-मोटी, कम ख़तरनाक तकलीफ़ों के लिए डॉक्टर के पास न भागकर इन सस्ते घरेलू मसालों का उपयोग करना जानें, तो क्या बात हो!

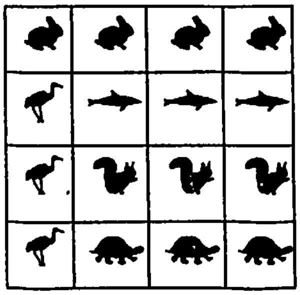
लेकिन इनके उपयोग के बारे में सही-सही जानकारी किसे है? अपने आसपास पता करो। हमारी दादी-नानियाँ शायद कुछ जानती हों। हो सकता है, चूँकि हम डॉक्टरी प्रथा पर इतना निर्भर होने लगे हैं इसलिए घरेलू दवाओं के ज्ञान का यह खज़ाना खोते जा रहे हैं। क्या कुछ कर सकते हैं हम इसे संजोकर रखने के लिए?

इस लेख में आए चित्र इन किताबों से साभार लिए गए हैं:- ऑल इन्डिया : अ केटलॉग ऑफ़ एवरीथिंग इन्डियन, इलस्ट्रेटेड इनसायक्लोपीडिया ऑफ़ प्लान्टस एण्ड अर्थ साइन्स, लाइफ़ सीरीज़ की ट्रॉपीकल एशिया, काश्मीरः द पेजेन्ट ऑफ़ द सीज़न्स, ब्रिटानिका माइक्रोपीडिया।

काली मिर्च का खेत

माथापच्ची

(1)

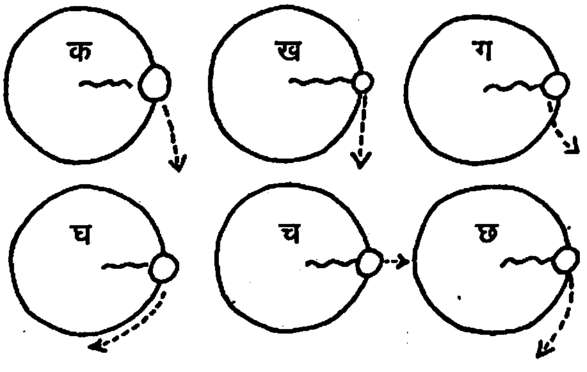


यह एक सिर खपाने का खेल है। क्या तुम इस चौखानों वाली बिसात पर इन अलग–अलग संख्या में बैठे जीव–जन्तुओं को ऐसे जमा सकते हो कि किसी भी आड़ी, खड़ी या तिरछी लाइन में कोई दो एक से जीव–जन्तु न आते हों?

(2)

अंक 6 को तीन बार ऐसे जमाओ कि जो बने वह 7 हो। चाहो तो बीच में गणित के किसी भी निशान का इस्तेमाल कर सकते हो।

(3)



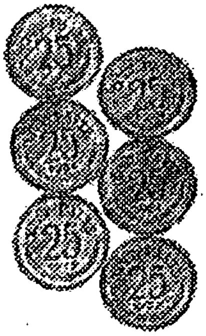
तुमने पत्थर को या लट्टू को रस्सी से बाँधकर गोल–गोल घुमाने का खेल तो जरूर खेला होगा। जैसे गोफन या गुथना चलाते हैं वैसे। तो मान लो कि तुम ऐसे ही पत्थर घुमा रहे थे कि इतने में पत्थर के ठीक किनारे से धागा या रस्सी टूट गया। अब पत्थर को तो गिरना है। पर गिरते हुए उसकी चाल क्या होगी? यहाँ दिए चित्रों में से कौन–सा सही चाल दिखा रहा है?

(4)

इन वाक्यों में कुछ फलों के नाम छुपाकर हमें सुनील कुमार साहू ने पंचतराई से भेजा है। तुम भी हमारे साथ फल ढूँढो–

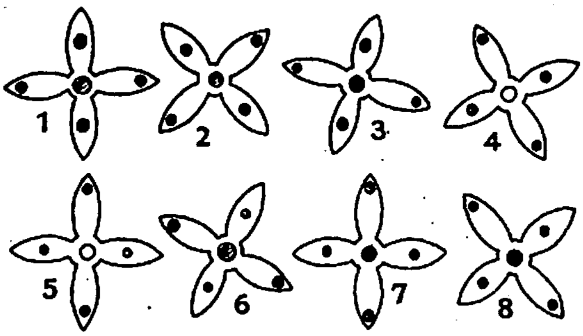
1. जा, मुनगे की फलियाँ तोड़ ला।
2. जाकर कहो उनसे बकबक बन्द करें।
3. उनके लाल गुलाब बहुत सुन्दर हैं।
4. मेरे घर में नब्बे रसिक जमा हुए हैं!

(5)



छह चवन्नियाँ मेज पर जमी हुई थीं। तीन एक लाइन में और बाकी तीन उससे सटी हुई दूसरी लाइन में। करना यह है कि सिर्फ दो चवन्नियों को सरकाकर इन्हें ऐसे जमाना है कि इनसे एक गोल फूल–सा बन जाए। हम तो कोशिश में लगे हैं। तुम भी कर देखो।

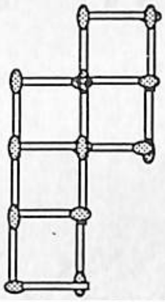
(6)



इन चित्रों की चार जोड़ियाँ बनाओ। ऐसे कि चारों झुण्डों में जोड़ियाँ बिल्कुल एक–सी आकृतियों से बनी हों।

(7)

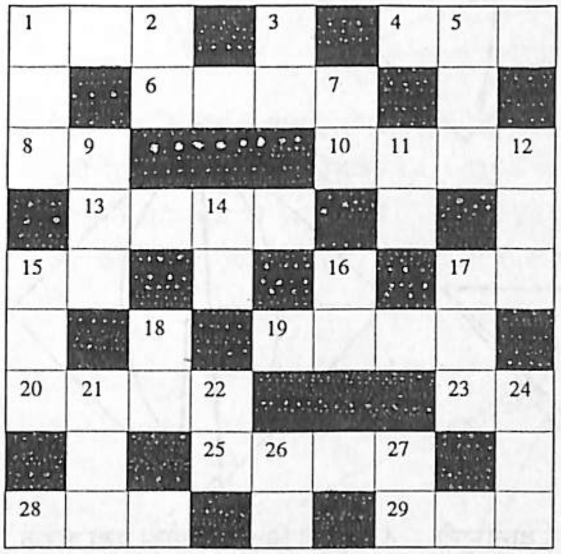
चलो देखें कितनी जान–पहचान है तुम्हारी, शतरंज की बिसात से। हमारे पास एक गोल काग़ज़ की चकती है जिसका व्यास शतरंज की बिसात की लम्बाई–चौड़ाई के बराबर है। अगर इसे हम बिसात के ठीक बीचोंबीच रख दें तो क्या तुम बता सकते हो कि कितने चौखाने इससे पूरे–पूरे छिप जाएँगे?



(8)

पहले 16 माचिस की तीलियाँ लेकर पाँच वर्गों वाली यह आकृति बनाओ। फिर सिर्फ दो तीलियों को इस तरह से सरकाओ कि एक दूसरे से लगे हुए चार वर्ग बन जाएँ।

वर्ग पहेली 64



संकेत: बाएँ से दाएँ

1. पद्मावत के रचियता का नाम (3)
4. अंग भी और निशान भी (3)
6. एक रसदार मिठाई (4)
8. असम में ढूँढो बालों की रेखा (2)
10. यह शहर अपने नवाबों और लोगों की नफ़ासत के लिए प्रसिद्ध है (4)
13. रहस्यमयी मुस्कान वाली लियोनार्दो दा विंची की प्रसिद्ध पेंटिंग (4)
15. इनका जन्मदिन 25 दिसम्बर को मनता है (2)
17. गुजरात के घने जंगल (2)
19. कागा से रार किया और जेल चले गए (4)
20. बहुत सुन्दर (4)
23. अधिकार (2)
25. रन दबाने में चौकीदार है (4)
28. आधी नमाज़ को उलटकर अक्लमंद पाओ (3)
29. हवाई जहाज़ या ऐसी ही किसी चीज़ की स्थिति जानने का यंत्र (3)

संकेत : ऊपर से नीचे

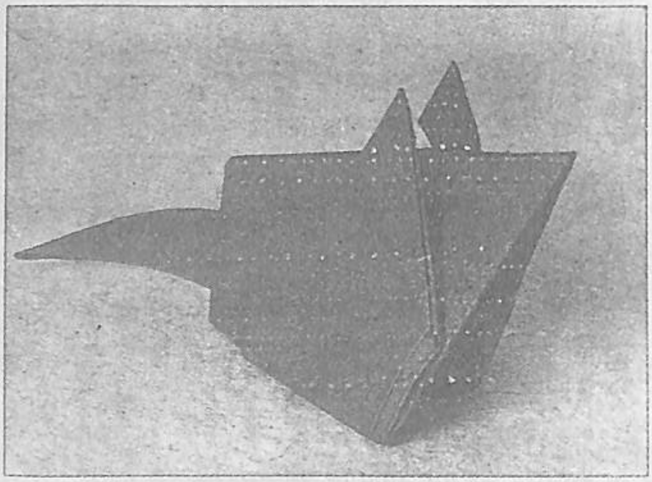
1. मिजाज़ के मात्रा की उठापटक में है फर्श पर बिछाने की चादर (3)
2. यहाँ सैनिक तैनात रहते हैं (2)
3. संकोची व्यक्ति (2)
5. सुख्यात पंडवानी गायिका का नाम (3)
7. झंझट–झमेला (2)
9. तीन कोने की तितली, नहा धोकर निकली (3)
11. खलबली में ढूँढो तेल आदि की तलछट (2)
12. अनुपजाऊ ज़मीन (3)
14. इटली की मुद्रा (2)
15. खाड़ी का एक देश जो तेल का व्यापारी है (3)
16. थर्मामीटर में रहता है, गुस्से में चढ़ जाता है! (2)
17. हरगिज़ नहीं, है गाँठ (3)
18. स्वयं (2)
21. सूरज उगने के पहले छा जाती है (3)
22. ऊँचाई (2)
24. पूँछकटे कारगर में मात्रा की उलटफेर, ऊँचा किनारा (3)
26. अजर–अमर है, पर धूल है (2)
27. वानर का सिर काटो तो कौन बचा? (2)

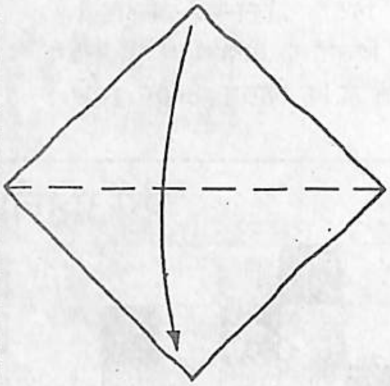
मुक्ति नायक, छतरपुर, म. प्र. द्वारा भेजी गई वर्ग पहेली पर आधारित

सर्वशुद्ध हल भेजने वालों को चकमक तीन माह तक उपहार में भेजी जाएगी। हल के लिए वर्ग पहेली की जाली को चकमक से काटकर न भेजें, बल्कि उसमें जो शब्द आने वाले हों उन्हें संकेत के ही नम्बर देकर लिख दें। वर्ग पहेली – 64 का हल जनवरी, 1997 के अंक में देखें।

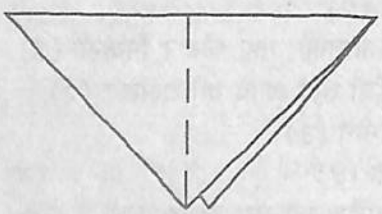
खेल काग़ज़ का

चूहा

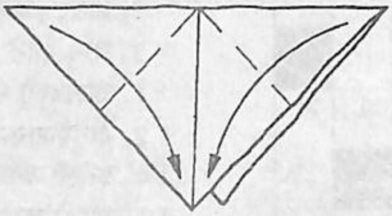




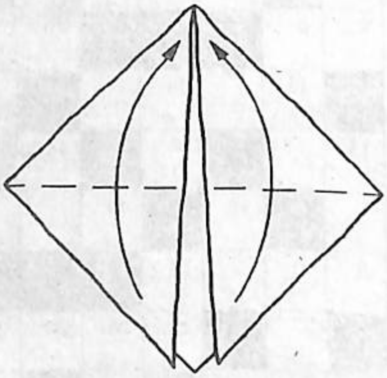
1. एक वर्गाकार काग़ज़ लो। चित्र में दिखाई गई टूटी रेखा पर से मोड़ बना लो।



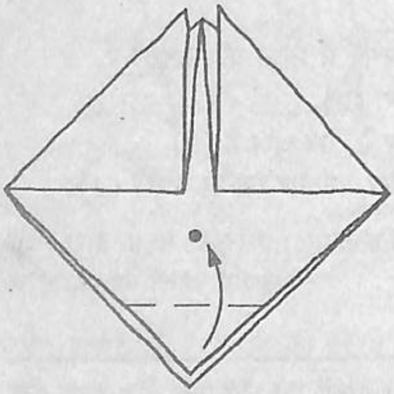
2. इस चित्र में दिखाई गई टूटी रेखा पर से भी मोड़ बनाकर पक्का करके खोल लो।



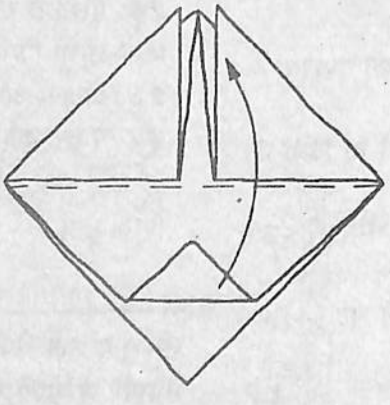
3. इस चित्र में दिखाई गई दोनों टूटी रेखाओं पर से मोड़ बना लो।



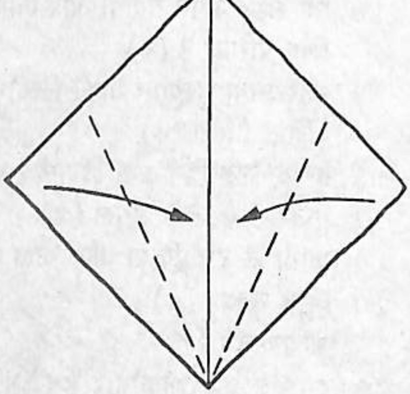
4. यहाँ से चित्रों को थोड़ा बड़ा करके दिखाया गया है। इस चित्र में दिखाई गई दोनों टूटी रेखाओं पर से दोनों ऊपरी सतहों को मोड़ लो।



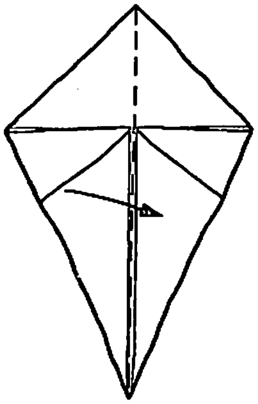
5. इस चित्र में दिखाई गई टूटी रेखा पर से नीचे की तरफ की ऊपरी सतह को इस तरह मोड़ो कि इस सतह का निचला कोना बिन्दू पर आ जाए।

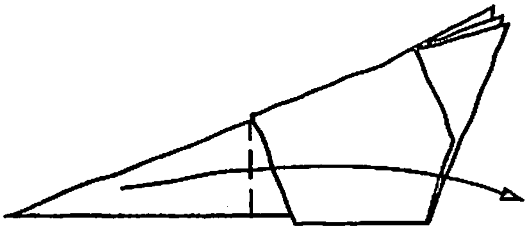


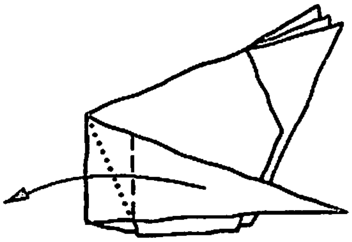
6. अब इसी मुड़ी हुई सतह को चित्र में दिख रही टूटी रेखा पर से तीर की दिशा में मोड़ लो। आकृति को पलट लो।



7. चित्र में बनी टूटी रेखाओं पर से तीर की दिशा में मोड़ बना लो।



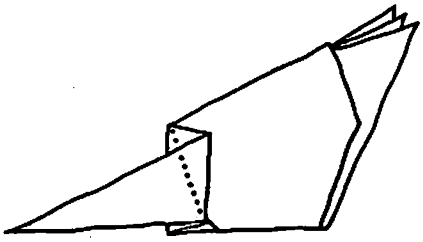


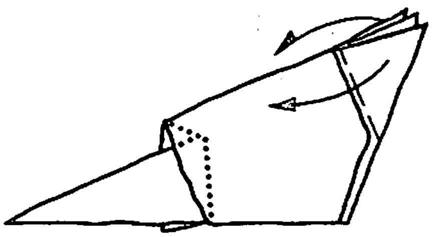


8. ऐसी आकृति मिली? अब इस पर बनी टूटी रेखा पर से मोड़कर आकृति को बीच से आधा कर लो। और फिर उसे घुमा लो।

9. यहाँ से फिर चित्रों को थोड़ा बड़ा करके दिखा रहे हैं। अब बाईं ओर निकली हुई पूँछ को टूटी रेखा पर से तीर की दिशा में मोड़ लो।

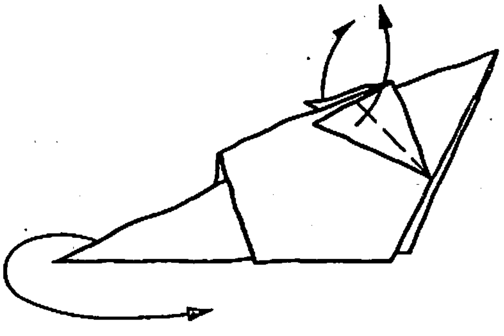
10. इस चित्र में बनी टूटी रेखा पर से पूँछ को फिर वापस बाईं ओर मोड़ दो। चित्र 9 और 10 में बने मोड़ समानान्तर होने चाहिए।

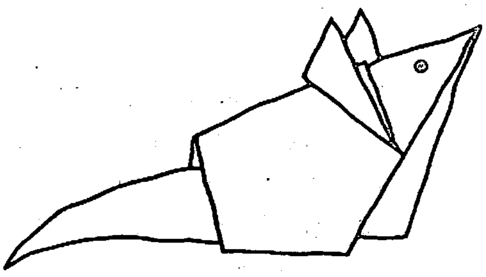




11. चित्र 10 में बने मोड़ के नीचे झाँककर देखो। एक तिरछे मुँह वाली जेब दिखाई देगी। पूँछ का निकला हुआ कोना (बिन्दु वाला) इस जेब में फँसा दो।

12. इस तरह। अब चूहे के ऊपर की ओर के मोड़ बनाते हैं। चित्र में दिखाए अनुसार दोनों ओर बने कानों को टूटी रेखा पर से मोड़ना है। एक को अपनी तरफ और दूसरे को परली तरफ।





13. अब चित्र में दिखाई गई टूटी रेखा पर से कान को मोड़कर ऊपर की ओर ले जाओ। और पूँछ को गोलाई देने के लिए थोड़ा दिमाग़ अपना लगाओ।

14. बस, चूहा तैयार है। चाहो तो कान के पास पेन से दो आँखे बना दो।

लौंग

खाना खाने के बाद मुखशुद्धी के लिए लौंग–इलायची तो तुमने कभी–न–कभी खाई ही होगी। वही छोटी–सी लौंग जो दाँत दर्द की अचूक दवा मानी जाती है काफ़ी बड़े–बड़े पेड़ों पर लगती है। लौंग का पेड़ भारत के दक्षिण–पूर्वी दिशा में स्थित मलय द्वीपसमूह का मूल निवासी है। लेकिन बरसों से अफ्रीका, मॉरीशियस, श्रीलंका और भारत जैसी जगहों में भी उगाई जाती रही है। भारत में इसकी खेती दक्षिणी प्रदेशों में ही, ख़ासकर तमिलनाडु और केरल में, होती है। यह पेड़ समुद्रतल से लेकर लगभग नौ सौ मीटर तक की ऊँचाई तक बखूबी उगता है। इसकी अच्छी बढ़त के लिए अच्छी या मध्यम बारिश और गर्म, उमसवाला मौसम अच्छा रहता है।

लौंग के पेड़ की कोई अलग–अलग प्रजातियाँ तो नहीं देखी गई हैं। पर जगह, मौसम आदि के हिसाब से पेड़ के आकार, बढ़त के तरीक़े और फल देने के समय में अन्तर ज़रूर देखे गए हैं। लौंग के रंग, आकार, साइज़ और फल की मात्रा में भी अलग–अलग पेड़ों में फ़र्क देखा गया है। आमतौर पर यह सदाबहार पेड़ नौ से बारह मीटर तक ऊँचा और शंकु या चतुष्फलक के आकार का होता है। लौंग के पेड़ के तने की छाल चिकनी और भूरी होती है। इसकी पत्तियाँ दोनों सिरों पर नुकीली, लगभग सात से बारह से.मी. लम्बी और दो से चार से.मी. चौड़ी और खुशबूदार होती है।

लौंग दरअसल इस पेड़ की सूखी हुई कली या अधखिले फूल होते हैं। ये डँगालों के बाहरी छोर पर गुच्छों में लगे रहते हैं। लौंग के फूल की कलियाँ शुरू में हरापन लिए हुए होती हैं जो धीरे–धीरे गुलाबी–सी हो जाती हैं। अगर लौंग बनाने के लिए कलियों या अधखिले फूलों को तोड़ न लिया जाए तो इसमें फल लगते हैं। लौंग के फल लगभग ढाई से.मी. लम्बाई और डेढ़ से.मी. चौड़ाई के अण्डाकार होते हैं। फल गहरे गुलाबी रंग के और गूदेदार होते हैं। इसके अन्दर छोटे–छोटे अण्डाकार नर्म बीज लगते हैं।

लौंग के फल बारिश का मौसम आने तक पक जाते हैं और तब से लगभग अक्टूबर तक ये पौध बनाने के लिए बोए जाते हैं। आमतौर पर अपने देश में लौंग के पेड़ नारियल, सुपारी और कॉफी के खेतों में ही उगाए जाते हैं।

लौंग का मुख्य उपयोग तो मसालों में ही होता है। पर लौंग के पेड़ की टहनियों, पत्तियों, जड़ों आदि से भी तेल बनाया जाता है। लेकिन इसमें लौंग तेल से थोड़ी कम खुशबू होती है। अपने तीखे स्वाद और तेज़ खुशबू के कारण लौंग का उपयोग साबुत या पीसकर, हर तरह के व्यंजनों में किया जाता है। इसके अलावा लौंग तेल का उपयोग दवाओं के रूप में, सुगन्धी साबुनों आदि में और इत्र की तरह भी किया जाता है। लौंग के पेड़ का अंग्रेज़ी नाम क्लोव ट्री (Clove tree) है।

व्यंजन चटपटे

चटपटे मसालों की बात हो, और सिर्फ़ बात ही बात हो तो फिर क्या मज़ा? जब तक मसालों का उपयोग करके कुछ चटपटा, मसालेदार लज़ीज़ पकवान न बनाया जाए, तब तक बातें करते रहने का क्या फ़ायदा। जब हम जीभ और ज़ायके की बात कर रहे थे तो कई लज़्ज़तदार व्यंजन बनाने की विधियों से भी आमना-सामना हुआ। कुछ को हमने आज़माकर भी देखा। उन्हें तुमसे कैसे बाँटते? चकमक में पकवान परोसकर तो भेज नहीं सकते थे। इसलिए कुछ विधियाँ दे रहे हैं।

तुममें से बहुत से चकमक के पाठक खाना बनाते होगे अपने घर में। या फिर खाना बनाने में मदद करते होगे। और अगर इतना भी नहीं करते हो तो अब करने लगो। शुरुआत कभी-कभार से ही सही। देखना बहुत मज़ा आएगा। चाहो तो इन विधियों से ही शुरू करो। यहाँ हम कुछ मसाले बनाने की विधियाँ दे रहे हैं। साथ में आलू और अण्डे के एक-एक व्यंजन की विधियाँ। एक दक्षिण भारतीय ख़ासियत -रसम, और एक नए क़िस्म का अचार - बैंगन का।

सबसे पहले पिसा गरम मसाला

इसके लिए चाहिए -

- 60 ग्राम काली मिर्च
- 60 ग्राम ज़ीरा
- 60 ग्राम खड़ा धना
- 25 बड़ी इलायचियों के दाने
- 15 ग्राम लौंग
- 15 ग्राम दालचीनी

काली मिर्च, ज़ीरा और धना साबुत ही तवे पर सेंक लो। फिर सभी चीज़ों को बारीक पीस लो और किसी ऐसी शीशी में रख लो जिसका ढक्कन कसकर बन्द होता हो। बस बन गया गरम मसाला!

दूसरा नम्बर है चटपटे चाट मसाले का

इसके लिए बटोर लो -

- 30 ग्राम ज़ीरा
- 1 बड़ा चम्मच नमक
- 1 चिमटी हींग
- स्वाद के अनुसार पिसी हुई लाल मिर्च
- 2 बड़े चम्मच अमचूर
- 2 बड़े चम्मच पिसे हुए सूखे पोदीना के पत्ते
- 2 छोटे चम्मच पिसी हुई सोंठ

ज़ीरे को नमक और हींग के साथ हल्का सा सेंक लो। फिर सब चीज़ों को एक साथ बारीक पीसकर कसकर लगने वाली ढक्कनदार शीशी में बन्द कर दो। यह भी तैयार!

छाया : हेनरी कारतिए ब्रेसों

आलू लाजवाब

आलू, जो हमारी रसोई का अदना-सा बाशिंदा माना जाता है। वह भी हमें इस कदर लाजवाब कर देगा, कौन जानता था! इसके लिए ज़रूरत होगी -

1/2 किलो छीलकर कटे हुए आलू
6 बड़े चम्मच तेल
1 छोटा चम्मच राई
स्वाद के अनुसार नमक
1 छोटा चम्मच पिसी हुई लाल मिर्च
1 छोटा चम्मच भूनकर पिसा हुआ ज़ीरा
1 छोटा चम्मच भूनकर पिसा हुआ धनिया
5 छोटे चम्मच भूनकर और पिसे हुए तिल
3 छोटे चम्मच नीबू का रस

अब पकाना शुरू करते हैं। पहले आलू के टुकड़ों को इतना उबाल लो कि वे आधे पक जाएँ। उन्हें छान लो। फिर कड़ाही में तेल गर्म करके आलू तलकर निकाल लो।

नमक, लालमिर्च, धनिया, ज़ीरा, तिल और नीबू के रस को अच्छी तरह से मिला लो। फिर इस मसाले को आलू के साथ मिलाओ।

जिस तेल में आलू तला गया था, उसमें से 3 बड़े चम्मच तेल गर्म करके, उसमें राई का छौंक डालो और उसे आलू के ऊपर डालकर परोस दो। बहुत आसानी से बन जाने वाला आलू का लाजवाब व्यंजन तैयार है।

और फिर मिर्चदार अण्डे

इस व्यंजन का नाम ही बता देता है कि यह अच्छा - ख़ासा मिर्चदार है। हमने इसे इसकी दी हुई विधि के अनुसार ही बनाया था। तुम अपने स्वाद के हिसाब से बनाकर देखो। यह एक इन्डोनेशियाई व्यंजन है। इंडोनेशिया हमारे देश से दक्षिण पूर्व की ओर बसा है। 'मसाला द्वीप' नाम से पहचाने जाने वाले मलक्का द्वीप समूह के बहुत पास। ज़ाहिर है यहाँ के खाने में मिर्च-मसालों का उपयोग ख़ूब होता है। इस के लिए तुम्हें इकट्ठा करना है-

6 अण्डे
तलने के लिए तेल
2 मध्यम आकार के प्याज़, बारीक कटे हुए
2 लहसुन की कलियाँ, बारीक कटी हुई
थोड़ा-सा बारीक कटा हुआ अदरक
ताज़ी धनिया पत्ती, कटी हुई
3 छोटे चम्मच पिसी हुई लाल मिर्च
2 बारीक कटी हुई लाल (या हरी) मिर्च
1 नीबू का छिलका, बारीक कटा हुआ
1 मुट्ठी सूखी इमली गर्म पानी में नर्म की हुई
2 छोटे चम्मच शक्कर
दो चुटकी हल्दी
नमक और काली मिर्च स्वाद के हिसाब से।

सबसे पहले अण्डे उबालकर, ठण्डा करके छिलके उतार लो। इनमें काँटे या छुरी गड़ाकर चारों ओर से छेद कर लो ताकि मसालों का स्वाद अन्दर तक जा सके। कड़ाही में तेल गर्म करके अण्डों को हल्की लाली आने तक तल लो। इससे इनकी बाहरी सतह कुरकुरी हो जाएगी। इन्हें एक तरफ़ रख दो।

कड़ाही में 1 बड़ा चम्मच तेल छोड़कर बाक़ी निकाल लो। कड़ाही को गर्म करके तेल में बारीक कटी प्याज़, लहसुन और अदरक डालकर 2-3 मिनट तक तलो। इसमें पिसी और कटी हुई मिर्च, नीबू के छिलके की कतरनें और इमली का गूदा डालकर मध्यम आँच में 2-3 मिनट पकाओ। फिर शक्कर और हल्दी डाल दो। अच्छे से चलाने के बाद इसमें अण्डे डाल दो। इसे तब तक पकाओ जब तक मसाला थोड़ा सूख जाए और अण्डे से चिपकने लगे। नमक और पिसी हुई काली मिर्च ऊपर से छिड़क दो। इसे परोसने से पहले ऊपर से हरे धनिये से सजा लो।

इस व्यंजन का असली इंडोनेशियाई नाम भी चख लो अब। वह है "तेलूर बरलादो"। कुछ समझ आया? नाम कैसा भी हो, चीज़ तो उम्दा थी न।

अब बारी है रसम की

रसम एक हल्का तरल व्यंजन है जिसे चावल के साथ खाया जाता है। यूँ तो अनगिनत प्रकार के 'रसम' होते हैं, लेकिन यहाँ हम केवल सामान्य रसम की बात करेंगे। इसकी ख़ासियत है मसालों की मिली-जुली ख़ुशबू।

चार लोगों के लिए पर्याप्त रसम बनाने के लिए ज़रूरी सामान है -

थोड़ी-सी इमली
1/2 चम्मच पिसी हुई हल्दी
$1\frac{1}{2}$ चम्मच सांबार पावडर (इसमें लाल मिर्च, धनिया, चना दाल, अरहर दाल, काली मिर्च, ज़ीरा आदि को सुखाकर, पीसकर रखा जाता है।)
हरा धनिया, थोड़ा-सा

छाया : वॉल्टर इन्डर

मीठी नीम के कुछ पत्ते
ज़रा-सी हींग
10 दाने काली मिर्च
1/2 चम्मच ज़ीरा
1/2 चम्मच खड़ा धनिया
1 चम्मच देसी घी
1/2 चम्मच राई
नमक
1 या 2 टमाटर
2 बड़े चम्मच अरहर दाल.

पहले एक गिलास गर्म पानी में इमली को भिगो दो और थोड़ी देर बाद इमली मसलकर छान लो। इमली पानी में ज़रूरत के अनुसार नमक मिला लो। इसी में हल्दी, सांबार पावडर, हरा धनिया, मीठी नीम के पत्ते और हींग मिला लो। इसमें टमाटर के छोटे-छोटे टुकड़े करके डाल दो। इस पानी को धीमी आँच पर उबलने दो।

इस बीच अरहर दाल को पकाकर रख लो।

इमली पानी को इतना उबालो कि आधा ही पानी (तरल) बचे। इसके बाद पकी दाल में लगभग 1 गिलास पानी मिलाकर अच्छे से फेंट लो और उसे इमली पानी के साथ मिला लो। काली मिर्च, धनिया और ज़ीरा पीसकर घोल में डाल दो। फिर घोल को एक उबाल दो।

लोहे के चम्मच या छोटी कड़ाही में एक चम्मच घी को गर्म करके उसमें राई डाल दो। राई फूटने पर घोल में छौंक दो। बस, तुम्हारा रसम तैयार!

अन्त में अचार, बैंगन का

1 सेर (सवा किलो) चकतियों में कटे हुए बैंगन
750 मि.ली. सिरका
750 मि.ली. सरसों का या मीठा तेल
2 कप शक्कर
थोड़ा-सा केसर (चाहो तो डालो, ज़रूरी नहीं)
2 छोटे चम्मच मैथीदाना
1 छटाँक ज़ीरा (1 छटाँक = 50 ग्राम)
1 छटाँक अदरक
1 छटाँक लहसुन
1/2 छटाँक सूखी लाल मिर्च
थोड़ी-सी लम्बी कतरी हुई हरी मिर्च
नमक स्वाद के अनुसार

ज़ीरा, राई, अदरक, लहसुन और सूखी लाल मिर्च को अलग-अलग सिरके के साथ पीस लो।

कड़ाही में तेल गर्म करके उसमें मैथीदाना डालो। फिर केसर, पिसा हुआ लहसुन और अदरक डालो। फिर बाकी सब मसाले डालकर बैंगन, शक्कर और नमक डाल दो। अच्छी तरह पका लो ताकि बैंगन नर्म हो जाएँ। ठण्डा करके अच्छी तरह से बन्द होने वाली ढक्कनदार बरनी में रखो।

इस लेख में आए चित्र मैपिन पब्लिशिंग प्रायवेट लिमिटेड की 'इन इण्डिया' और ऑक्सफोर्ड - आई.बी.एच. पब्लिशिंग कम्पनी की 'इण्डिया' से साभार।

क़िस्सा - बुरातीनो का

अब तक तुमने पढ़ा : जूज़ेप नाम के एक बढ़ई को बोलने वाला लकड़ी का कुन्दा मिला। जूज़ेप ने वह कुन्दा अपने दोस्त कार्लो को भेंट कर दिया। कार्लो ने कुन्दे को तराशकर कठपुतला बनाया। उसका नाम रखा - बुरातीनो। बुरातीनो बहुत शरारती था। फिर बुरातीनो ने पापा कार्लो से कहा कि वह भी स्कूल जाएगा। कार्लो ने खुशी-खुशी बुरातीनो को स्कूल भेजने की तैयारी की। बुरातीनो घर से स्कूल के लिए निकला। रास्ते में कठपुतली थियेटर देखकर उसने अपनी किताब बेच दी और टिकट लेकर थियेटर में घुस गया। थियेटर की कठपुतलियों ने उसे पहचान लिया और हल्ला मचाने लगीं। यह देखकर थियेटर का मालिक बुरातीनो को पकड़कर अन्दर ले गया। और कहने लगा कि वह उसे अलाव में जलाएगा।

उसे जब पता चला कि बुरातीनो कार्लो का बेटा है, तो उसने बुरातीनो को जीवनदान दे दिया और पाँच सोने की मोहरें देकर विदा किया।

रास्ते में बुरातीनो को एक बिल्ला और लोमड़ी मिली। जिन्हें यह मालूम था कि बुरातीनो के पास सोने के सिक्के हैं। वे उससे किसी तरह ये सिक्के हथियाना चाहते थे। इसलिए वे बुरातीनो से मीठी-मीठी बातें करने लगे। अन्त में उन्होंने उसे मूरखनगरी ले जाने का प्रस्ताव रखा और कहा कि वहाँ सोने के सिक्कों को ज़मीन में गड़ा देने पर सिक्कों का पेड़ उग आएगा। यह सुनकर बुरातीनो मूरखनगरी जाने के लिए तैयार हो गया। अब आगे पढ़ो ....

"तीन मछली" ढाबे में दावत

बुरातीनो, लोमड़ी अलीसा और बिल्ला बज़ीलिओ ने पहाड़ी पार की और चलते रहे, चलते रहे। उन्होंने खेत पार किए, अंगूर के बागानों और सनोबर के झुरमुटों से होकर गुज़रे, समुद्र के किनारे पहुँचे, फिर समुद्र तट से वापस मुड़े, फिर से उन्हीं सनोबर के झुरमुटों, और अंगूर के बागानों से गुज़रे।

पहाड़ी पर फैला नगर और उसके ऊपर सूरज कभी दाएँ तो कभी बाएँ दिखाई दे रहे थे। लोमड़ी अलीसा आह भरते हुए कह रही थी, "उफ़, मूरखनगरी तक इतनी आसानी से नहीं पहुँचा जा सकता, सारे पंजे घिस जाएँगे।"

शाम होते-होते उन्होंने सड़क किनारे चौरस छतदार एक पुराना-सा घर देखा जिसके दरवाज़े पर लकड़ी की एक तख़्ती लटक रही थी।

ढाबे का मालिक अपने ग्राहकों के स्वागत में लपककर बाहर आया, अपनी गंजी खोपड़ी से टोपी उतारी और शिष्टाचार से झुकते हुए उनसे अन्दर

चलने का आग्रह किया।

"रोटी का एक टुकड़ा ही खाने को मिल जाता तो क्या बात होती!" लोमड़ी ने कहा।

"अरे, सूखी रोटी का टुकड़ा ही मिल गया होता!" बिल्ले ने स्वर में स्वर मिलाया। वे ढाबे के अन्दर जा पहुँचे, अलाव के नज़दीक ही बैठ गए, जहाँ तरह-तरह की खाने की चीज़ें भूनी और पकाई जा रही थीं।

लोमड़ी लगातार राल टपकाती, होंठ चाटती जा रही थी, बिल्ले ने अपने पंजे मेज़ पर फैला दिए और मूछोंवाले अपने थूथुन को पंजों पर टिकाकर खाने की वस्तुओं पर ललचाई नज़र गड़ा दी।

"डबलरोटी के तीन टुकड़े इधर भेज दीजिए," बुरातीनो ने ढाबा मालिक से कहा। ढाबा मालिक हक्का-बक्का रह गया - इतने सम्मानित ग्राहक और सिर्फ़ तीन टुकड़े डबलरोटी!

"खुशमिज़ाज और दिल्लगीबाज़ बुरातीनो आप से मज़ाक कर रहे हैं," लोमड़ी ने ठहाका लगाया।

"वह तो मज़ाक कर रहा है," बिल्ला गुर्राया।

"तीन टुकड़े डबलरोटी और साथ में मेमने का भुना हुआ ज़ायकेदार माँस," लोमड़ी ने कहा, "बत्तख के चूज़े और भुने हुए दो कबूतर, हो सके तो भुनी हुई कलेजी भी ..।"

"आधा दर्ज़न चर्बीदार ज़र्द मछलियाँ," बिल्ले ने आदेश दिया, "और कुछ छोटी-छोटी कच्ची मछलियाँ भी।"

संक्षेप में यह कि उन्होंने वह सब कुछ मँगवा लिया जो अलाव पर तैयार था। बुरातीनो के हाथ लगा सिर्फ़ रोटी का एक टुकड़ा।

लोमड़ी अलीसा और बिल्ले बज़ीलिओ ने हड्डी समेत सब खा डाला। उनके पेट फूलकर कुप्पा हो

गए और थोबड़े चर्बीदार खाने से चिकना गए।

"थोड़ा आराम करेंगे," लोमड़ी ने कहा, "और ठीक आधी रात को यहाँ से चल देंगे। देखो, ढाबा मालिक, हमें वक़्त पर जगा देना। कहीं भूल न जाना।"

लोमड़ी और बिल्ला नरम-नरम पलंगों पर लेट गए और खर्राटे भरने लगे। बुरातीनो बगल में कुत्ते के बिछावन पर सो गया।

उसे सपने में सोने की गोल-गोल पत्तियोंवाला पेड़ दिखाई दिया ... उसने हाथ बढ़ाया ही था, "सुनिए, श्रीमान बुरातीनो, जागने का वक़्त हो चुका है .... आधी रात कब की हो चुकी।"

दरवाज़े पर थपथपाहट सुनाई दी। बुरातीनो झटपट उठ बैठा, उसने आँखें मलीं - पलंग पर न तो बिल्ला था, न लोमड़ी। पलंग खाली पड़े थे। ढाबा मालिक ने उसे बताया, "आपके सम्माननीय मित्र पहले ही जाग गए थे, कचौड़ियाँ खाकर ताज़ादम हुए और चले गए।"

"मेरे लिए कोई सन्देश छोड़ गए हैं क्या?"

"कह गए हैं कि आप वक़्त बर्बाद किए बिना जंगलवाले रास्ते पर तुरन्त दौड़ पड़ें ..।"

बुरातीनो दरवाज़े की तरफ लपका ही था कि ढाबा मालिक दोनों हाथ कमर पर टिकाए दहलीज़ पर खड़ा हो गया। उसने आँखें मिचमिचाते हुए पूछा, "खाने का पैसा कौन देगा?"

"ओह," बुरातीनो मिनमिनाया, "कितना?"

"सोने का एक सिक्का ..।"

बुरातीनो को यह ख्याल आया कि वह उसकी टाँगों के बीच से तुरन्त निकल भागे, लेकिन मालिक ने हाथ में सलाख पकड़ रखी थी - उसकी कड़ी मूँछें, यहाँ तक कि कानों के ऊपर वाले बाल तक खड़े हो गए थे।

"पैसा निकाल, बदमाश, नहीं तो भुनगे की तरह तुझे मसल दूँगा!"

सोने के पाँच सिक्कों में से एक सिक्का ढाबे में खर्च करना पड़ा। दुखी होकर बुरातीनो तेज़ी से निकल भागा। उसने पलटकर उस बेमुरौवत ढाबे पर नज़र तक न डाली।

रात अन्धेरी थी, कालिख जैसा घुप्प अन्धेरा था। आसपास सभी सो रहे थे। केवल बुरातीनो के सिर पर रात्रिकालीन चिड़िया धीरे-धीरे उड़ रही थी।

अपने मुलायम पंख से बुरातीनो की नाक छूते हुए वह बार-बार चहकती जा रही थी, "विश्वास मत करना, मत करना, मत करना!"

बुरातीनो खीजकर ठिठक गया, "तुझे क्या है?"

"बिल्ले और लोमड़ी पर विश्वास मत करो ..! जा, जा! भाग जा!"

वह आगे दौड़ गया। उसके कान में पीछे से सुनाई दे रहा था, "इस रास्ते में डाकुओं से सावधान रहना ..."

बुरातीनो पर डाकुओं का हमला

आकाश के छोर पर हरा-हरा सा प्रकाश दिखलाई पड़ने लगा - चाँद निकल रहा था। काला जंगल अब दिखने लगा था। बुरातीनो ने ज़रा जल्दी कदम बढ़ाए। कोई उसके पीछे-पीछे तेज़ी से चलने लगा।

बुरातीनो जल्दी-जल्दी दौड़ने लगा। कोई चुपचाप उसके पीछे-पीछे भागने लगा। उसने पीछे मुड़कर देखा।

कोई दो आकृतियाँ उसका पीछा कर रही थीं। उनके सिर थैलों से ढके हुए थे जिनमें देखने के लिए दो छेद बने हुए थे।

उनमें से ठिगने क़दवाले के हाथ में चाकू था, कुछ लम्बे क़दवाले के हाथ में पिस्तौल थी जिसकी नली आगे की ओर चौड़ी थी।

"हाय, हाय!" बुरातीनो खरगोश की तरह अन्धेरे जंगल में दौड़ पड़ा।

"ठहरो, ठहरो!" डाकू चिल्ला रहे थे।

यद्यपि बुरातीनो बेहद डरा हुआ था, पर उसने ख़तरे का अनुमान लगा लिया था - उसने चारों सिक्के मुँह में डाल लिए और रास्ते से मुड़कर ब्लैकबेरी की झाड़ियोंवाले बाड़े की ओर भागा .... लेकिन दोनों लुटेरों ने उसे यहीं पर दबोच लिया ... "बोल - तुझे दौलत प्यारी है या जान?"

बुरातीनो यह न समझने का दिखावा कर रहा था कि वे उससे चाहते क्या हैं, बस जल्दी-जल्दी साँस ले रहा था। डाकू उसका गिरेबान पकड़कर डरा-धमका रहे थे, एक ने पिस्तौल तान रखी थी, दूसरा जेब की तलाशी ले रहा था।

"बोल, सोने के सिक्के कहाँ हैं?" लम्बे क़दवाला चीखा।

"दौलत निकाल, शैतान!" ठिगने क़दवाला फुफकारा। "टुकड़े-टुकड़े कर दूँगा तेरे!"

इस बीच बुरातीनो भय से कुछ इस तरह काँपने लगा कि उसके मुँह में रखी स्वर्ण मुद्राएँ खनखनाने लगीं।

"यहाँ छिपाए हैं सिक्के!" डाकू चीख पड़े, "मुँह में ..."

एक ने बुरातीनो का सिर पकड़ा, दूसरे ने टाँगें। उसे उछालने लगे। लेकिन उसने कसकर दाँत भींच रखे थे। डाकू उसकी टाँगें ऊपर करके उसका सिर ज़मीन से ठकठकाने लगे। लेकिन उस पर इसका कोई असर नहीं पड़ा।

ठिगने क़दवाला डाकू एक चौड़े चाकू से उसके दाँतों को खोलने लगा। लगा कि बस अभी दाँत खुल जाएँगे, पर तभी मौक़ा पाकर बुरातीनो ने भरपूर ताक़त से अपने दाँत उसके हाथ में गड़ा दिए। लेकिन यह हाथ तो नहीं, बल्कि बिल्ले का पंजा था। लुटेरा चीख़ पड़ा। तब तक बुरातीनो बचकर बाड़े की ओर निकल भागा, ब्लैकबेरी की कँटीली झाड़ी में छिप गया, उसकी पतलून और जैकेट काँटों में उलझकर फट गई। वह उस पार पहुँचा और जंगल की ओर बेतहाशा भागने लगा।

जंगल के छोर पर डाकुओं ने फिर से उसका पीछा किया। वह तेज़ी से उछला, हिलती हुई डाल को पकड़कर पेड़ पर चढ़ गया। डाकू उसके पीछे-पीछे ... लेकिन उन्हें चेहरों पर लगे नकाब के कारण परेशानी हो रही थी।

पेड़ की फुनगी पर चढ़कर बुरातीनो उछला और नज़दीक के पेड़ पर छलाँग लगा गया। डाकू उसके पीछे-पीछे। लेकिन दोनों ही मुँह के बल ज़मीन पर आ गिरे।

इधर वे कराह रहे थे, उधर बुरातीनो पेड़ से उतरा और सिर पर पैर रखकर भागने लगा, उसके पैर इतनी तेज़ी से दौड़ रहे थे कि दिखाई तक न देते थे।

चाँदनी रात में पेड़ों की लम्बी-लम्बी परछाइयाँ दिख रही थीं। समूचा जंगल धारीदार लग रहा था। बुरातीनो कभी छाँह से होकर गुज़रता, कभी उसकी सफ़ेद टोपी चाँदनी में चमकती दिखलाई पड़ती थी।

वह झील तक जा पहुँचा। शीशे की तरह

चमकती झील के ऊपर चाँद चमचमा रहा था, हूबहू कठपुतली थियेटर की तरह!

बुरातीनो दाहिनी तरफ़ बढ़ा - वहाँ दलदल था। बाईं तरफ़ बढ़ा - वहाँ भी दलदल था। पीछे की तरफ़ फिर से कड़कड़ाहट हुई।

"यह रहा!"

बस, पानी में छलाँग लगाना ही बाक़ी रह गया था। इसी समय बुरातीनो ने एक सफ़ेद राजहँस को देखा जो झील के किनारे अपनी चोंच को परों में समेटे सो रहा था।

बुरातीनो झील की तरफ़ लपका, डुबकी लगाई और राजहँस को पंजों से पकड़ लिया।

"कें-कें," राजहँस नाराज़ होकर बोला। "यह कैसा असभ्य मज़ाक है! मेरे पंजों को छोड़ दो!"

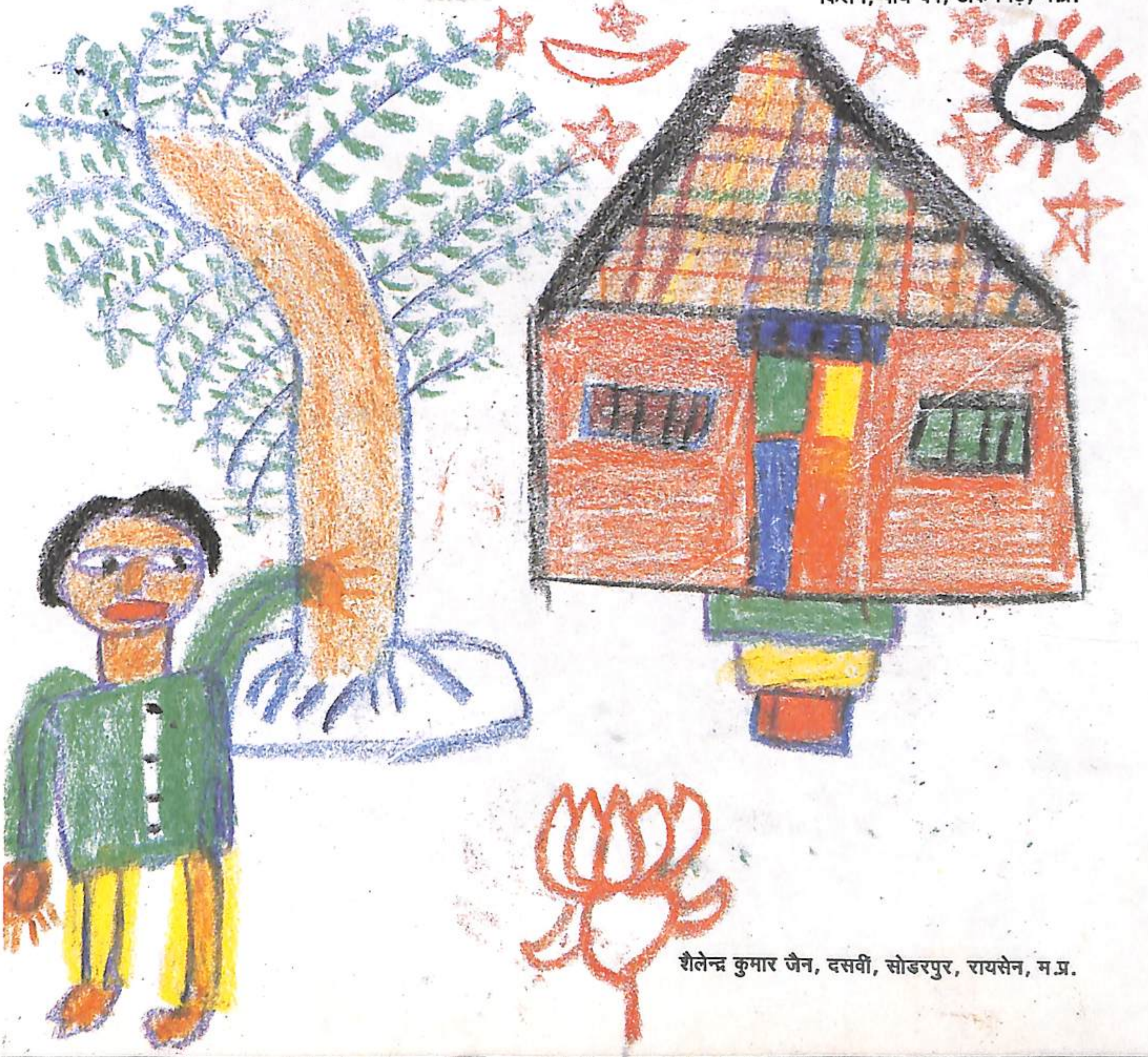
राजहँस ने अपने भारी पंख फैलाए और ... डाकुओं ने बुरातीनो की टाँगों को पकड़ा ही था कि पंख फड़फड़ाता हुआ राजहँस झील के दूसरे किनारे की तरफ़ उड़ चला।

झील के पार पहुँचकर बुरातीनो ने राजहँस के पंजों को छोड़ दिया, धड़ाम से ज़मीन पर गिर पड़ा, उठकर खड़ा हुआ और काईदार टीले तथा सरकण्डों को पार करता हुआ विशाल आकारवाले चन्द्रमा की तरफ़ दौड़ने लगा जो पहाड़ी के ठीक ऊपर चमक रहा था।

(अगले अंक में जारी)

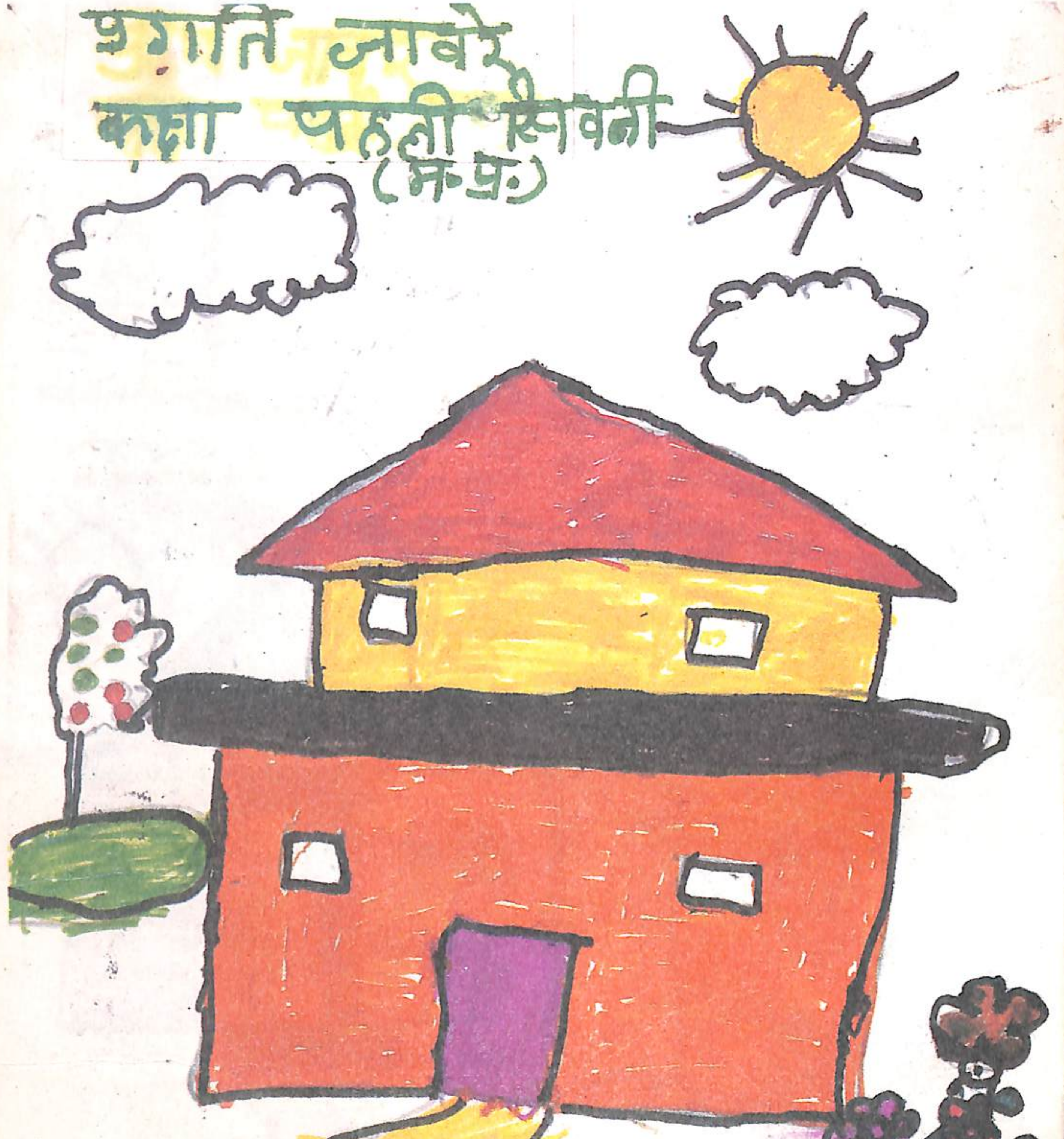
('सोने की चाबी - क़िस्सा बुरातीनो का' से साभार)
लेखक : असलेक्सेई तोलस्तोय,
सभी चित्र अलेक्सान्द्र कोश्किन)

किशन, पाँच वर्ष, टीकमगढ़, म.प्र.



शैलेन्द्र कुमार जैन, दसवीं, सोडरपुर, रायसेन, म.प्र.

चकमक पंजीयन क्रमांक 50309/85 के अंतर्गत भारत के समाचार पत्रों के रजिस्ट्रार द्वारा पंजीकृत। डाक पंजीयन क्रमांक BPL/DN/MP/431/96



प्रगति जावरे, पहली, भोगाखेड़ा, सिवनी, म.प्र.

रेक्स डी रोज़ारियो की ओर से विनोद रायना द्वारा राजकमल ऑफसेट प्रिन्टर्स, भोपाल से मुद्रित एवं एकलव्य, ई-1/25, अरेरा कालोनी, भोपाल- 462 016 से प्रकाशित।
संपादक : विनोद रायना